



Your Solutions Partner

Installations- und Bedienungsanleitung

READY FLEX™

HEISSHALTEGERÄT

MODELLE

RFHU-22

RFHU-23

RFHU-24

RFHU-32

RFHU-34

RFHU-41

RFHU-42



VORSICHT: Bitte lesen Sie dieses Handbuch vollständig durch, bevor Sie versuchen, das Gerät zu installieren, zu bedienen oder zu warten



WARNUNG für Einwohner von Kalifornien: Gehen Sie auf www.dukemfg.com/prop65 für die Prop 65 Warnung

*Dieses Handbuch ist Copyright © 2022 Duke Manufacturing Co. Alle Rechte vorbehalten.
Die Vervielfältigung ohne schriftliche Genehmigung ist verboten. Duke ist eine eingetragene Marke
der Duke Manufacturing Co.*

Anhängige U.S.- und ausländische Patente

Teile-Nr. 5121004
REV F 06/07/2022

INHALTSVERZEICHNIS

Hersteller-Einführung	3
Wichtige Sicherheitsanweisungen	4-5
Installation	6
Stapeln von Geräten	7
Option für flexiblen Mehrbehälter-Deckel	8
RFHU – Bedienungsanweisungen	9
Überblick.....	9
Vorheizvorgang.....	11
Fehler	11
Geräte mit Zeitgeberleisten	12
RFHU-Tagesabschnittsmenü.....	13
Einstellungen	14
Menü.....	14
Temperaturmodus	14
PHU-Konfigurator.....	14
Sprache	15
RFHU-Rezepteditor.....	15
Hilfe	16
Informationen	16
Tools-Menü.....	16
Netzwerk	16
PHU-Lautstärke	19
Admin.....	19
Manager	19
Zugriff-Menü.....	19
Temperatur-Offset.....	20
IU-Modus.....	21
Mehrbehälter	22
Sous Chef Cloud-Programmierung	25
USB-Programmierung	26
Anleitung zur Reinigung	28
Temperaturprüfverfahren	30
RFHU – Technische Daten	31
Stromlaufpläne	32-39

HERSTELLER-EINFÜHRUNG

Das ReadyFlex™ Holding Unit (RFHU, Heißhaltegerät) bietet eine unübertroffene kulinarische Leistung für eine breite Palette von Speisen in einem flexiblen, einfach zu bedienenden, leicht zu erlernenden und anpassungsfähigen Format, das den Anforderungen des Restaurantbetriebs und der Rentabilität gerecht wird.

Die ideale Heißhaltekurve von Duke, die DNA des RFHU, wurde seit der Einführung des ersten Produkthaltegeräts von Duke im Jahr 1999 entwickelt, verbessert und verfeinert. Durch die Verwendung der innovativen patentierten Duke-Technologie HeatSinks™ an der Ober- und Unterseite werden verlängerte Heißhaltezeiten mit verbesserter Speisenqualität und -konsistenz erreicht.

Mit dem ReadyFlex™-Heißhaltegerät können Sie neue Menüpunkte anbieten, ohne dass Sie in der Art und Weise, wie sie heißgehalten werden, eingeschränkt sind; Sie können Rezepte und Heißhaltekonfigurationen nach Tagesabschnitten ändern, vom Frühstück über das Mittagessen bis zum Abendessen. Unabhängige obere und untere Heizzonen sind programmierbar, um perfekte Rezepte für jedes Gericht zu wählen keine Kompromisse.

Durch ein innovatives und zum Patent angemeldetes flexibles Deckelsystem ist das ReadyFlex™-Heißhaltegerät für mehrere Behälter geeignet. Sowohl 63,5 mm als auch 101 mm tiefe Behälter können angepasst werden, um Behälter der Größen GN 1/3, GN 1/2 und GN 1/1 sowie 330 x 457 mm große Bleche aufzunehmen. Die Mehrbehälter-Funktion ist konfigurierbar und kann ohne zusätzliche Teile oder Werkzeuge programmiert werden.

Die einfach zu bedienende, leicht zu erlernende Touchscreen-Benutzeroberfläche ist visuell, intelligent, intuitiv und farbenfroh. Die Steuerung und Programmierung im Restaurant ist einfach und schnell – wechseln Sie zu Rezepten, die in der Bibliothek gespeichert sind, oder programmieren Sie spontan neue. Die Umschaltung der Tagesabschnitte ist einfach und vorprogrammiert.

Die ReadyFlex™-Technologie ist bereit, eine Verbindung herzustellen, wenn (und falls) Sie es sind. Das RFHU verfügt über integriertes WLAN, Ethernet, USB sowie Mesh-Vernetzung und kann mit Bluetooth-fähigen Geräten verbunden werden. Das RFHU ist bereit für die Interaktion mit Cloud- und On-Premises-Lösungen von Drittanbietern.

Hinweis: Das RFHU ist auch nur mit einer unteren Duke Technology HeatSink erhältlich, das ebenfalls bessere Heißhaltezeiten und eine bessere Speisenqualität als herkömmliche FWM-PHU-Modelle zu einem noch günstigeren Preis bietet.

Hinweis: Das RFHU ist mit einem speziellen Deckelsystem für Restaurants erhältlich, die sich für feste Behältergrößen für ihren Betrieb entscheiden.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

In diesem Handbuch werden die folgenden Sicherheitsbegriffe und -symbole verwendet, die auf wichtige Sicherheitsrisiken hinsichtlich des Betriebs oder der Wartung des Geräts hinweisen.

WARNUNG

Bezeichnet eine Gefahrensituation, die bei Nichtvermeidung zu tödlichen oder schweren Verletzungen führen könnte.

VORSICHT

Weist auf eine Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu mittelschweren oder geringfügigen Verletzungen führen könnte.

VORSICHT

Weist auf wichtige Informationen hin



Bezeichnet eine Stromschlaggefahr, die bei Nichtvermeidung zu tödlichen oder schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen könnte.



Weist auf eine heiße Fläche hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu mittelschweren oder geringfügigen Verletzungen führen könnte.

Zusätzlich zu den Warn- und Vorsichtshinweisen in diesem Handbuch müssen die folgenden Richtlinien für den sicheren Betrieb des Geräts befolgt werden.

- Vor dem Einsatz des Geräts alle Anweisungen lesen.
- Zur Sicherheit des Personals ist das Gerät mit einem geerdeten Netzstecker ausgestattet. Der geerdete Stecker darf nicht entfernt oder abgetrennt werden.
- Das Gerät nur für den in diesem Handbuch angeführten vorgesehenen Einsatzzweck installieren oder aufstellen.
- In diesem Gerät dürfen keine korrodierenden Chemikalien eingesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht betrieben werden, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, wenn das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. beschädigt oder fallen gelassen wurde.
- Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Personal gewartet werden. Wenn Einstellungen oder Reparaturen erforderlich sind, die nächstgelegene autorisierte Duke-Servicestelle verständigen.
- Keine der Öffnungen auf dem Gerät blockieren oder abdecken.
- Das Netzkabel oder den Netzstecker nicht in Wasser eintauchen.
- Das Netzkabel von beheizten Flächen fernhalten.
- Das Netzkabel darf nicht über die Tisch- oder Tresenkante hängen.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Die folgenden Warn- und Vorsichtshinweise sind im gesamten Handbuch zu finden und müssen sorgfältig beachtet werden.

- Das Gerät abschalten, die Stromversorgung unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen, bevor Service- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchgeführt werden.
- Die Verfahren in diesem Handbuch können den Einsatz von Chemikalien umfassen. Sie müssen die Sicherheitsdatenblätter lesen, bevor Sie eines dieser Produkte verwenden.
- Das Gerät muss gemäß den örtlichen Elektrovorschriften geerdet werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu verhindern. Es benötigt eine geerdete Steckdose mit getrennten Leitern, geschützt in Übereinstimmung mit allen geltenden Vorschriften durch Sicherungen oder Trennschalter mit den korrekten Amperewerten.
- Die Entsorgung des Geräts muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Umweltvorschriften und/oder anderen geltenden Vorschriften erfolgen.
- Dieses Gerät ist nicht zum Einsatz durch Personen (einschließlich Kinder) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, ohne Erfahrung mit dem Gerät bzw. Kenntnissen vorgesehen, es sei denn sie werden beaufsichtigt oder wurden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, im Umgang mit dem Gerät geschult.
- Enthält das Sendemodul FCC ID: 2AQ2Q-MUR1LVUFL
- Enthält das Sendemodul IC: 27013-MUR1LVUFL.
- Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen:
 1. Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und
 2. dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten.
- Dieses Gerät erfüllt die Grenzwerte für die Strahlenbelastung in einer unkontrollierten Umgebung. Dieses Gerät muss mit einem Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Strahler (geschlossene Antenne) und Ihrem Körper installiert und betrieben werden.
- Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Mobilfunkkonfigurationen zugelassen, in denen die für diesen Sender verwendeten Antennen so installiert werden müssen, dass sie einen Abstand von mindestens 20 cm zu allen Personen einhalten und nicht zusammen mit anderen Sendern aufgestellt werden, es sei denn, dies geschieht in Übereinstimmung mit den FCC- und Industry Canada-Verfahren für Produkte mit mehreren Sendern.
- Änderungen oder Modifikationen, die nicht ausdrücklich von der für die Einhaltung der Vorschriften verantwortlichen Stelle genehmigt wurden, können dazu führen, dass der Benutzer die Berechtigung zum Betrieb des Geräts verliert.

INSTALLATION

AUSPACKEN DES GERÄTS

Untersuchen Sie den Versandkarton und/oder -behälter und notieren Sie sorgfältig alle äußeren Schäden auf dem Lieferschein; notieren Sie auch alle Schäden, die nicht auf der Außenseite des Versandbehälters sichtbar sind (verdeckte Schäden). Wenden Sie sich sofort an den Spediteur und reichen Sie bei ihm eine Schadensersatzforderung ein. Das gesamte Verpackungsmaterial aufheben, wenn eine Forderung eingereicht wird. Schäden auf dem Transportweg liegen im Verantwortungsbereich des Erwerbers und sind nicht von der Garantie gedeckt.

- Befolgen Sie zum Auspacken des Geräts die Anweisungen auf dem Karton.
- Prüfen Sie das Gerät auf Schäden.
- Melden Sie Beulen oder Brüche sofort an der Verkaufsstelle.
- **Versuchen Sie nicht, das Gerät zu benutzen, wenn es beschädigt ist.**
- Entfernen Sie alle Materialien aus dem Inneren des Geräts.
- Wenn das Gerät an einem extrem kalten Ort gelagert wurde, warten Sie einige Stunden, bevor Sie es an die Stromversorgung anschließen.

INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN UND -STANDARDS

In den Vereinigten Staaten muss das RFHU gemäß den folgenden Bestimmungen installiert werden:

1. Staatliche und örtliche Vorschriften.
2. National Electrical Code (ANSI/NFPA No. 70, neueste Ausgabe), erhältlich bei der National Fire Protection Association, Batterymarch Park, Quincy, MA 02269.
3. Vapor Removal from Cooking Equipment, (NFPA-96, neueste Ausgabe), erhältlich bei NFPA.
4. Versiegelt mit der Theke, auf die das Gerät gestellt wird, gemäß NSF/ANSI 4-Norm.

In Kanada muss das RFHU gemäß den folgenden Bestimmungen installiert werden:

1. Örtliche Vorschriften.
2. Canadian Electrical Code (CSA C22.2 No. 3, neueste Ausgabe), erhältlich bei der Canadian Standards Association, 5060 Spectrum Way, Mississauga, Ontario, Kanada L4W 5N6.

AUFSTELLUNG DES GERÄTS

- Stellen Sie das Gerät nicht neben, unter oder über einer Wärmequelle wie einem Ofen oder einer Friteuse auf.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Arbeitsfläche.
- Die Steckdose muss so angebracht sein, dass der Stecker zugänglich ist, wenn das Gerät aufgestellt ist.
- Installieren Sie das Gerät nicht im direkten Luftstrom der Klimaanlage.

Die folgenden Mindestabstände müssen zwischen dem Heißhaltegerät und allen brennbaren oder nicht brennbaren Stoffen eingehalten werden:

Gerät	Abstand
Rechte Seite	50 mm
Linke Seite	50 mm
Hinten	OFFEN
Boden	0 mm

Ein angemessener Luftstrom um das Gerät kühlt die elektrischen Komponenten. Bei eingeschränktem Luftstrom kann das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren und die Lebensdauer der elektrischen Komponenten kann sich verkürzen. Um die Lebensdauer der Steuerung zu verlängern, wird ein Abstand von 50 mm auf der Steuerungsseite empfohlen.



STROMSCHLAGGEFAHR: DAS GERÄT MUSS SICHER GEERDET SEIN.

DIE ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE NICHT MODIFIZIEREN, UMGEHEN UND DEN STECKER NICHT VERÄNDERN.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

⚠️ WARNUNG VOR DEM ANSCHLUSS DES GERÄTS AN DIE STROMVERSORGUNG SICHERSTELLEN, DASS SPANNUNG UND PHASE DER STROMVERSORGUNG MIT DEN ANGABEN ZU SPANNUNG UND PHASE AUF DEM DATENSCHILD ÜBEREINSTIMMEN.

ANWEISUNGEN ZUR ERDUNG

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN. Die Erdung verringert die Gefahr eines Stromschlags, da sie im Falle eines Kurzschlusses eine Ableitung für den elektrischen Strom bietet. Dieses Gerät ist mit einem Kabel für einen Erdungsleiter und einem Erdungsanschlusstecker ausgestattet. Der Anschlusstecker muss an eine Steckdose angeschlossen werden, die vorschriftsmäßig installiert und geerdet wurde.

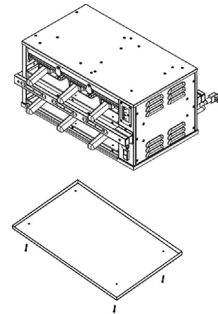
Überprüfen Sie mit einem Elektriker oder Servicefachmann, wenn die Erdungsanleitungen eventuell nicht komplett verstanden wurden und ob in diesem Fall das Gerät angemessen geerdet wurde.

KEIN VERLÄNGERUNGSKABEL VERWENDEN. Wenn das Netzkabel des Geräts zu kurz ist, lassen Sie von einem qualifizierten Elektriker eine Steckdose mit drei Schlitzen installieren (oder die landesspezifische Steckdose für internationale Geräte). Dieses Gerät muss an einen Stromkreis angeschlossen werden, dessen Stromstärke den Angaben auf dem Typenschild entspricht.

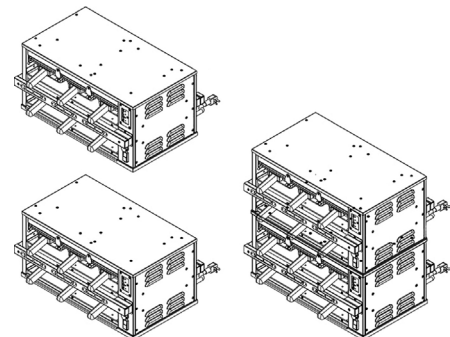
STAPELN VON GERÄTEN

Das RFHU ist so konzipiert, dass es in begrenztem Umfang gestapelt werden kann. In diesem Abschnitt wird beschrieben, wie das Heißhaltegerät sicher gestapelt werden kann.

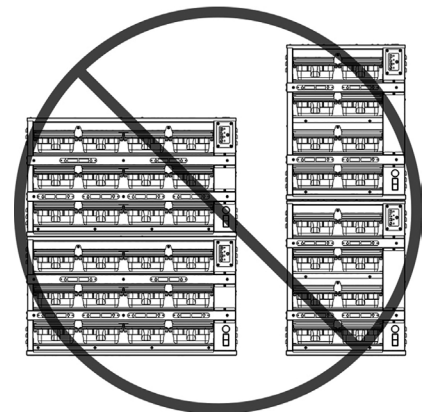
Schritt 1 Den Bodenbehälter aus dem Gerät entfernen, das das oberste Gerät sein soll. Der Behälter ist mit vier Schrauben an der Unterseite des Geräts befestigt.



Schritt 2 Das untere Gerät aufstellen und danach das zweite Gerät auf das erste setzen. Die Oberseite des unteren Heißhaltegeräts wird in die Ausnehmung an der Unterseite des oberen Geräts passen.



⚠️ WARNUNG **UMKIPPGEFAHR!** DIE GERÄTE RFHU-42 UND RFHU-34 DÜRFEN NICHT GESTAPELT WERDEN. PRO STAPEL DÜRFEN NICHT MEHR ALS 2 HEISSHALTEGERÄTE VERWENDET WERDEN. GESTAPELTE HEISSHALTEGERÄTE NICHT AUF FLÄCHEN STELLEN, DIE LEICHT UMKIPPEN KÖNNEN.



RICHTIGE VERWENDUNG VON HEATSINK™-DECKELN

Die korrekte Verwendung der einzelnen Produkte ist wichtig und wird im Folgenden erläutert:

Produkttyp	Deckel für Größe GN 1/3	Optionaler flexibler Deckel für mehrere Behälter
Gebraten und gegrillt	Fester Deckel	Fester Deckel
Frittiert	Kein Deckel	Entlüfteter Deckel

Konsultieren Sie Ihr Küchenhandbuch, um eventuelle Änderungen der oben genannten Punkte aufgrund Ihrer spezifischen Speisenanforderungen zu erfahren.

OPTION FÜR FLEXIBLEN MEHRBEHÄLTER-DECKEL

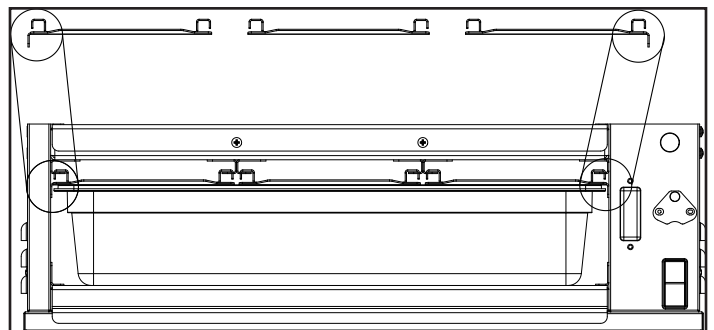
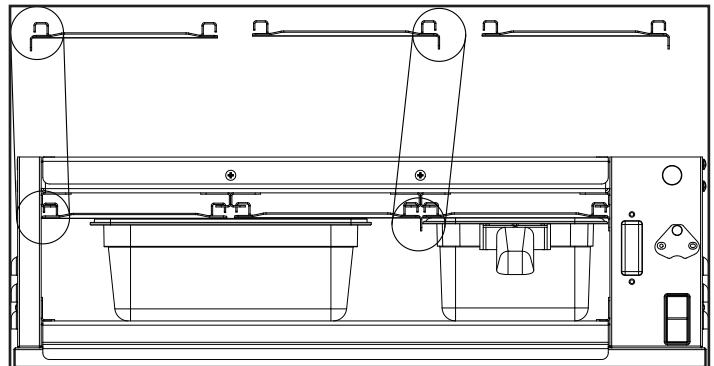
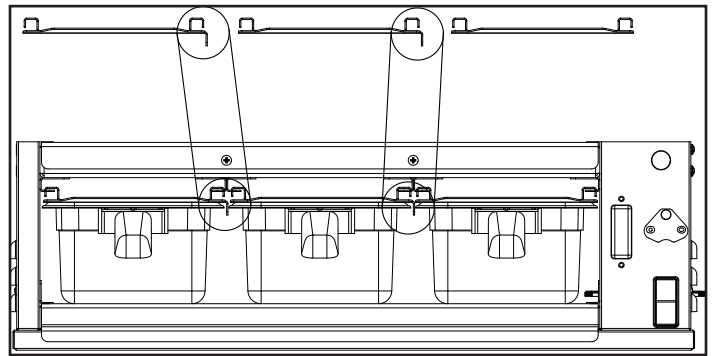
Um den Deckel zu montieren, führen Sie die Laschen mit den Halteflanschen nach oben über die Schlitze der Deckelhalterungen. Schieben Sie ihn ganz hinein, bis der Deckel in seine Position fällt, auf den Stützen aufliegt und von vorne nach hinten gehalten wird. So einfach ist das. Mit diesem zum Patent angemeldeten flexiblen Deckelsystem sind viele verschiedene Behältergrößen und -konfigurationen möglich.

Mit der Option für flexiblen Mehrbehälter-Deckel gibt es feste Deckel und entlüftete Deckel. Darüber hinaus sind sie sowohl mit als auch ohne Behälterführungen erhältlich. Dies bietet maximale Flexibilität, wenn Behälter der Größen GN 1/3, GN 1/2 oder GN 1/1 oder eine Kombination von Behältergrößen verwendet werden. In den folgenden Beispielen verwenden wir eine 2x3-PHU-Konfiguration und zeigen einige der 3 breiten Rost-Ausführungsoptionen und ihre Deckelausrichtungen.

1. Ausführung für Behälter GN 1/3;
 - a. Einschübe 1 & 2 mit Deckel auf die Behälterführungen an der rechten Seite ausgerichtet.
 - b. Einschub 3 mit einem Deckel ohne Behälterführung. Dies bietet Behälterführungen für alle Behälter der Größe GN 1/3 (wie dargestellt).

2. Ausführung für einen Behälter Größe GN 1/2 und einen Behälter Größe GN 1/3;
 - a. Einschub 1 mit Deckel auf die Behälterführung an der linken Seite ausgerichtet.
 - b. Einschub 2 mit Deckel auf die Behälterführung an der rechten Seite ausgerichtet.
 - c. Einschub 3 mit einem Deckel ohne Behälterführung. Dies bietet Behälterführungen zwischen Behälter GN 1/2 und Behälter GN 1/3.

3. Ausführung für einen Behälter GN 1/1;
 - a. Einschub 1 mit Deckel auf die Behälterführung an der linken Seite ausgerichtet.
 - b. Einschub 2 mit einem Deckel ohne Behälterführung.
 - c. Einschub 3 mit Deckel auf die Behälterführung an der rechten Seite ausgerichtet.



Dies sind nur einige der zahlreichen möglichen Behälteroptionen, die Sie ohne Werkzeug und mit den im Lieferumfang Ihres Geräts enthaltenen Standardteilen konfigurieren können.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN

ÜBERBLICK

Wenn das ReadyFlex™-Heißhaltegerät eingeschaltet wird, erscheint zunächst für 2 oder 3 Sekunden der Startbildschirm. Dabei wird das Duke-Logo zusammen mit der Firmware-Versionsnummer des RFHU angezeigt.



LAUFZEITBILDSCHIRM

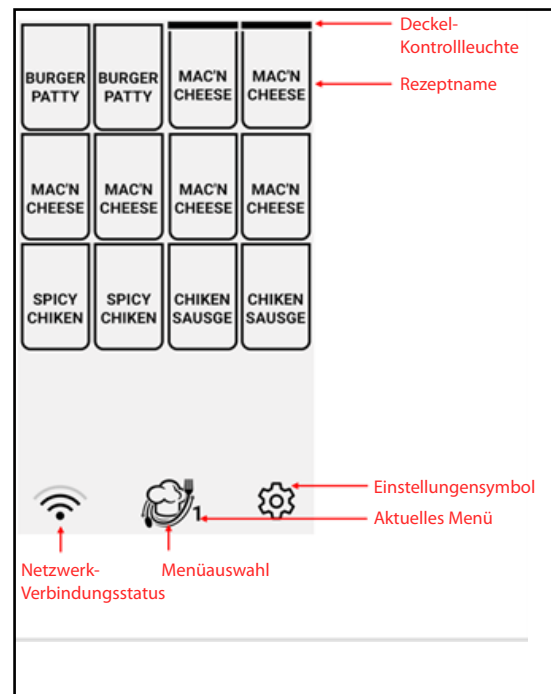
Nachdem das RFHU geladen wurde, wird der Laufzeitbildschirm geladen.



In diesem Fall wurde ein 3X4 RFHU erkannt.

Ein „3X4“ hat ein Layout, das aus 3 Reihen und 4 Spalten besteht und insgesamt bis zu 12 programmierte Rezepte enthält.

Auf dem Laufzeitbildschirm sind verschiedene Arten von Informationen zu finden. Die Details sind unten zu sehen.

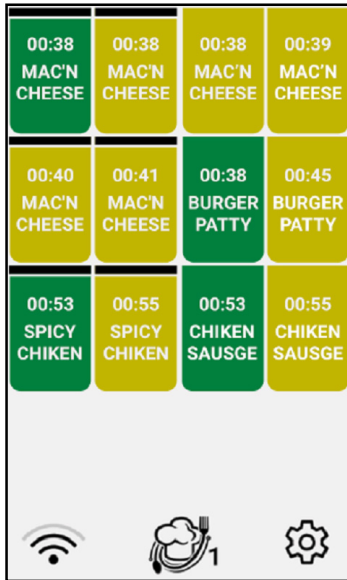


Wenn das Gerät zum ersten Mal hochgefahren wird, enthält jeder Einschub ein Vorwärmersymbol. Dies zeigt an, dass sich der Einschub auf Temperatur erwärmt. Wenn die Rezepttemperatur erreicht ist, erlischt das Vorwärmersymbol und der Einschub ist einsatzbereit.



RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Jedes Rezept ist mit einer „Heißhaltezeit“ programmiert. Die Heißhaltezeit kann für eine beliebige Zeit zwischen 1 Minute und 720 Minuten konfiguriert werden. Durch Drücken auf einen beliebigen Einschub wird der Zeitgeber gestartet.



Wenn ein Einschub in Betrieb genommen wird, ändert sich die Farbe des Einschubs zu grün; verwenden Sie dieses Produkt zuerst. Wenn der zweite Einschub desselben Rezepts gestartet wird, färbt sich der gestartete Einschub gelb; verwenden Sie diesen als nächstes. Wenn nachfolgende Einschübe desselben Rezepts gestartet werden, werden sie ebenfalls gelb angezeigt. Wenn ein anderer Einschub mit einem anderen Rezept gestartet wird und kein anderer Einschub mit diesem Rezept läuft, ist dieser ebenfalls grün hinterlegt.

Wenn der Countdown-Zeitgeber für den Einschub abläuft, zeigt der Zeitgeber ein „X“ an, die Anzeige wird rot und ein Alarm ertönt. Durch Berühren des Einschubs wird der Alarm gelöscht. Um einen noch nicht abgelaufenen Zeitgeber abzubrechen, müssen Sie die Taste drücken und halten.

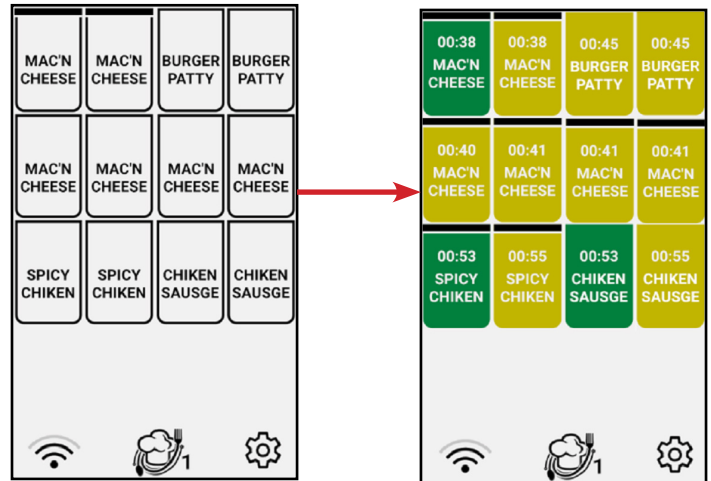


Auf dem Laufzeitbildschirm sind drei Tagesabschnittmenüs zur Auswahl verfügbar.

Wenn diese ausgewählt werden, ändert sich die Rezeptanzeige.

Zum Beispiel können Sie während der Frühstückszeiten andere Rezepte als zum Mittag- oder Abendessen anbieten.

Wenn Sie von „Menü 1“ zu „Menü 2“ wechseln, werden alle nicht laufenden programmierten Rezeptnamen auf das neue Menü-Layout umgestellt.



Wenn ein Einschub in Betrieb ist und das Menü geändert wird, wird der neue Rezeptname erst dann wirksam, wenn der Einschub angehalten wurde oder abgelaufen ist und gelöscht wurde.

Für jedes einzelne Rezept kann ein Wert für die „Weitergaren“-Zeit programmiert werden. Die „Weitergaren“-Zeit wird verwendet, um anzuzeigen, dass die verbleibende Heißhaltezeit des aktuellen Rezepts kurz ist und das Personal wieder mit dem Garen/ Zubereiten der Speisen dieses Rezepts beginnen sollte.

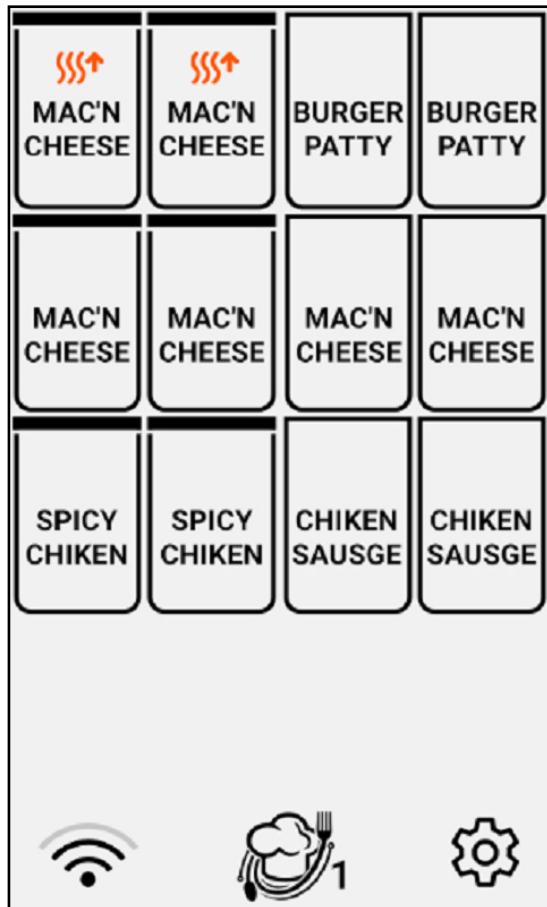
Ein „+“-Symbol erscheint auf dem jeweiligen Einschub mit der Kontrollanzeige für „Weitergaren“-Zeit.
Beispiel:



RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

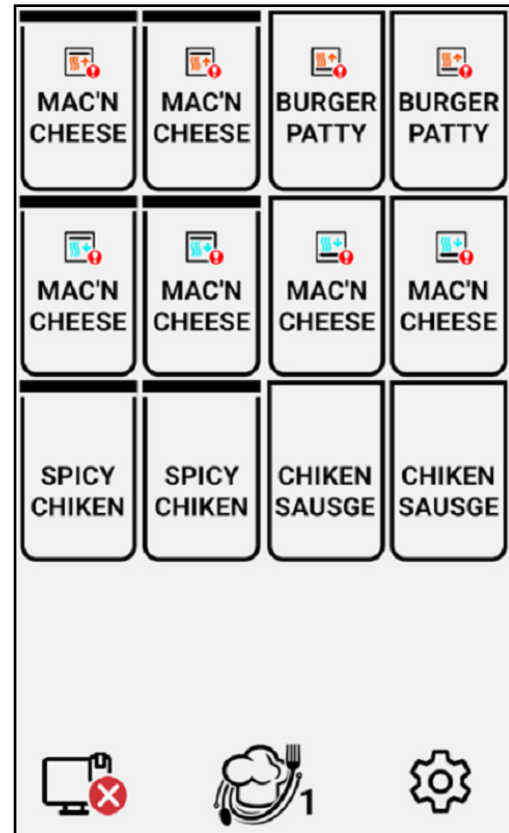
VORHEIZVORGANG

Wenn das RFHU zum ersten Mal hochgefahren wird, enthält jeder Einschub ein Vorwärmersymbol. Dies zeigt an, dass sich der Einschub auf Temperatur erwärmt. Wenn die Rezepttemperatur erreicht ist, erlischt das Vorwärmersymbol und der Einschub ist einsatzbereit.



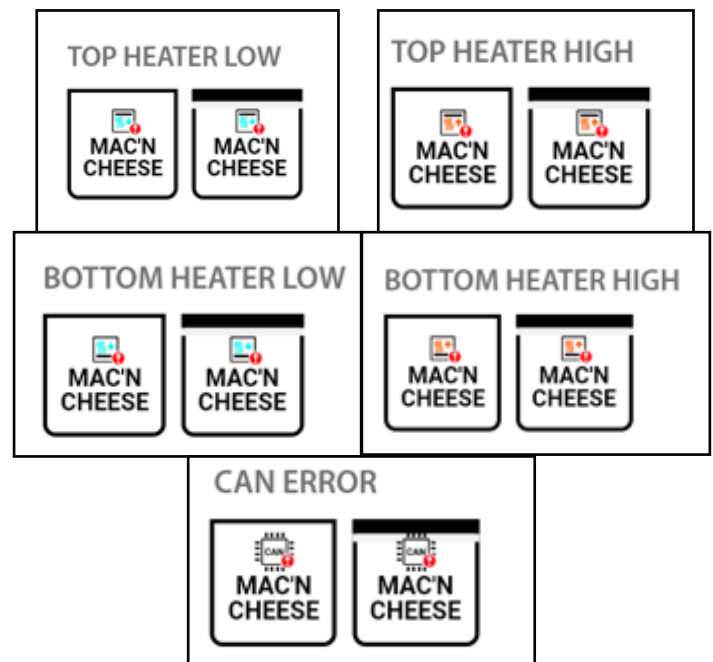
FEHLER

Gelegentlich können am RFHU Fehler auftreten. Wenn ein Fehler auftritt, erscheint eine Anzeige auf dem Einschub und der Einschub kann nicht verwendet werden (kann keine Zeitgeber starten/stoppen).



1. Oberes Heizelement Hochtemperaturfehler
2. Oberes Heizelement Niedrigtemperaturfehler
3. Unteres Heizelement Hochtemperaturfehler
4. Unteres Heizelement Niedrigtemperaturfehler
5. CAN-Fehler
6. Hinterer Bildschirm getrennt

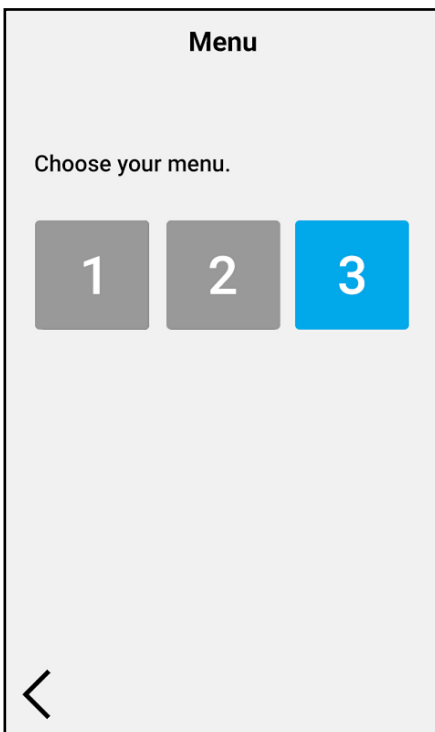
Für jeden Fehler wird ein Indikator angezeigt, der für die Art des aufgetretenen Fehlers spezifisch ist.



RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

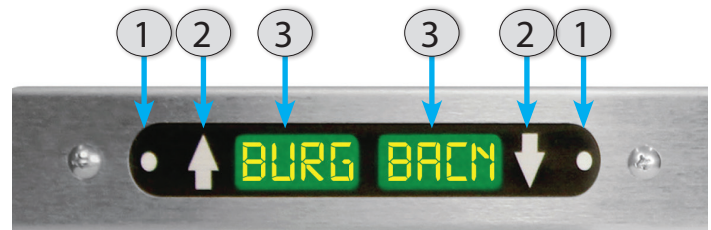
RFHU – TAGESABSCHNITTMENÜ

Um ein anderes Menü auszuwählen, wählen Sie die Menüauswahl aus. Es wird der Menübildschirm angezeigt. Wählen Sie eine andere Menünummer aus und kehren Sie dann zum Laufzeitbildschirm zurück.



Geräte mit optionaler Zeitgeberleiste

UM EINE OPTIMALE HEISSHALTEQUALITÄT ZU GEWÄHRLEISTEN, DRÜCKT DER BENUTZER DIE TASTE AUF DER ZEITGEBERLEISTE, DIE DER POSITION DES BEHÄLTERS ENTSPRICHT, UM EINEN HEISSHALTEZYKLUS ZU AKTIVIEREN. DADURCH WIRD DER COUNTDOWN DES ZEITGEBERS GESTARTET.



1. **Status-LEDs: Zeigt den Status des Behälters an**
 - a. Dunkel – Zeitgeber ist inaktiv – *kein Produkt im Behälter.*
 - b. Grün – Zeitgeber ist aktiv – *Produkt im Behälter (zuerst verwenden)*
 - c. Gelb – Zeitgeber ist aktiv – *Produkt im Behälter (als nächstes verwenden)*
 - d. Dunkel – Zeitgeber ist aktiv – *Produkt im Behälter (später verwenden)*
 - e. Blinkt grün – *Garwarnungszeit erreicht (mehr Produkt garen)*
 - f. Blinkt rot – *Produkt ist abgelaufen (entsorgen)*
2. **Pfeiltasten**
 - a. Dienen zum Starten und Stoppen des Zeitgebers
 - b. Dienen zum Aufrufen des Menümodus
 - c. Zeigt an, mit welchem Behälter die benachbarte Status-LED und die Behälter-Anzeige verbunden sind
3. **Behälter-Anzeige**
 - a. Im Startmodus zeigt sie rotierende Balken an, geht dann zu PRE HEAT (VORWÄRMEN) über und durchläuft dann die untere Ist-Temperatur und die obere Ist-Temperatur
 - b. Sobald das Gerät die Rezeptsollwerte erreicht, wird der Produktname angezeigt. (Wenn für das zugehörige Rezept ein Deckel erforderlich ist, wechselt die Anzeige zwischen dem Produktnamen und Deckel).
 - c. Das Gerät zeigt den Produktnamen und die verbleibende Heißhaltezeit an (die Anzeige wechselt zwischen beiden, wenn ein Zeitgeber aktiv ist)

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

- **VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE HEATSINK-ABDECKUNGEN AN DER RICHTIGEN STELLE EINGESETZT SIND (NUR BEI GEBRATENEN UND FEUCHTIGKEITSEMPFINDLICHEN PRODUKTEN).**
- **ACHTEN SIE DARAUF, DASS IN DIE BEHÄLTER FÜR FRITTIERTE PRODUKTE UNTERSETZER AUS METALL EINGELEGT SIND.**
- **NACH DEM EINSCHALTEN LASSEN SIE DAS HEISSHALTEGERÄT MINDESTENS 30 MINUTEN LANG VORWÄRMEN ODER BIS DIE TEMPERATURANZEIGE VERSCHWINDET UND DIE ZEITGEBERLEISTE DIE VORPROGRAMMIERTEN PRODUKTNAMEN ANZEIGEN.**
- **WENN DIE ZEITGEBERLEISTEN ZU IRGEND EINEM ZEITPUNKT NACH DER VORHEIZZEIT „HIGH“ (HOCH) ODER „LOW“ (NIEDRIG) ANZEIGEN, SOLLTEN SIE DIE BETROFFENEN BEHÄLTERSTELLEN NICHT MEHR VERWENDEN, BIS DAS HEISSHALTEGERÄT GEWARTET WERDEN KANN.**

Menü-Modus

1. Halten Sie die gepaarten Pfeile für ein Anzeigesegment 3 Sekunden lang gedrückt, um den Menü-Modus aufzurufen. Die Anzeige wechselt zwischen NAME, Produktname
2. 1. Tastendruck zeigt (ACT TEMP [IST-TEMP], tats. untere Temp, tats. obere Temp)
3. 2. Tastendruck zeigt (SET TEMP [SOLL-TEMP], untere Sollwert-Temp, obere Sollwert-Temp)
4. 3. Tastendruck zeigt (TIME [ZEIT], in Minuten)
5. 4. Tastendruck zeigt (LID, ON /OFF [DECKEL, EIN oder AUS])
6. 5. Tastendruck zeigt (COOK MORE TIME [WEITERGAREN-ZEIT], Weitergaren-Zeiten in Minuten)
7. 6. Tastendruck zeigt (FIRM, tats. Firmwareversion)
8. 7. Tastendruck zeigt (alle LEDs der LED-Anzeige leuchten in einer Testfolge auf)

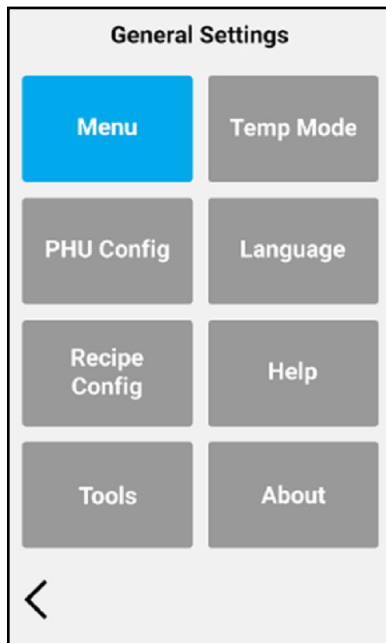
RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

EINSTELLUNGEN

Am RFHU sind mehrere Einstellungen möglich. Um das Einstellungsmenü aufzurufen, klicken Sie auf das Zahnradsymbol (⚙️), das sich in der unteren rechten Ecke des Laufzeitbildschirms befindet.

Menü

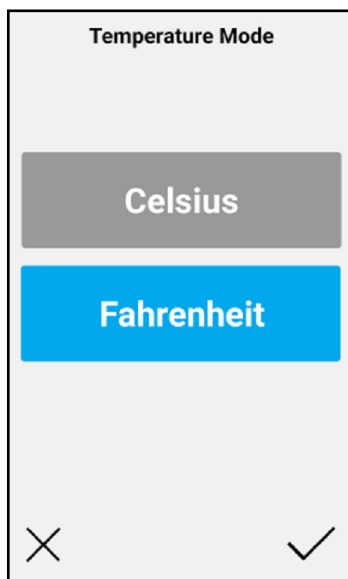
Mit der Option „Menu“ (Menü) können Sie die Anzahl der Menüs (oder Tagesabschnitte) auswählen, die verfügbar sein sollen (1 bis 3).



Temp-Modus

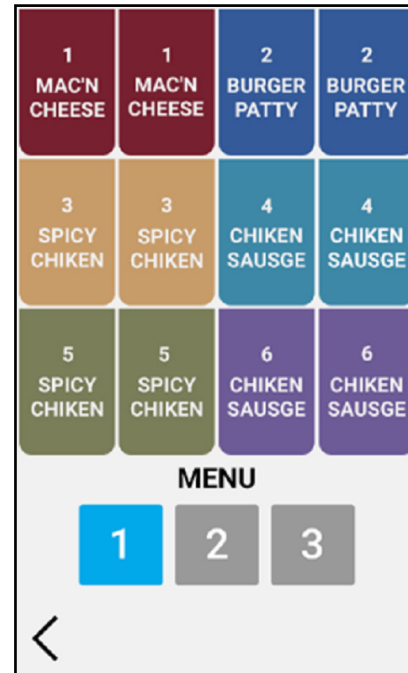
„Temp Mode“ (Temp-Modus) zeigt eine Option an, mit der der Temperaturmodus von der Standardeinstellung Fahrenheit auf Celsius umgestellt werden kann.

HINWEIS: Jede Temperatur in der Steuerung wird im ausgewählten Temperaturmodus angezeigt.



PHU-Konfigurator

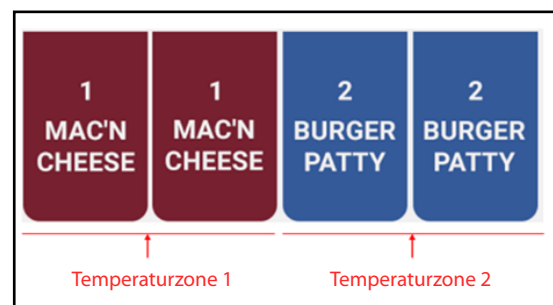
Wenn der Benutzer die Menüoption „RFHU Config“ (RFHU-Konfig) in den Einstellungen aufruft, wird der folgende Bildschirm angezeigt.



Wie beim Laufzeitbildschirm wird die Konfiguration des Geräts (z. B. 3X4) erkannt und angezeigt.

Mit der PHU-Konfigurationsoption kann die Rezeptzuordnung jedes Einschubs für jedes Menü geändert werden.

Die Zahl in der Mitte jeder Zone und die Farbe zeigen an, dass die einzelnen Einschübe in derselben Temperaturzone liegen.



Die aktuelle Einschubzuordnung wird angezeigt. Zum Beispiel wird „MAC'N CHEESE“ für beide Einschübe in „Zone 1“ ausgewählt. Das Rezept „BURGER PATTY“ ist für beide Einschübe in „Zone 2“ ausgewählt. Bei der Programmierung können nur Rezepte mit der gleichen UNTEREN (und OBEREN) Temperatur nebeneinander innerhalb der gleichen Temperaturzone konfiguriert werden.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Wenn ein einzelner Einschub gedrückt wird, erscheint eine Liste mit verfügbaren Rezepten, die z. B. innerhalb der Zone ausgewählt werden können:



Verwenden Sie die linke und rechte Navigationstaste, um durch die verfügbaren Rezepte für dieses RFHU zu blättern. Um dem Einschub ein neues Rezept zuzuweisen, wählen Sie einfach das gewünschte Rezept aus.

Wählen Sie aus, um den Vorgang zu beenden, ohne eine Änderung vorzunehmen.

Wählen Sie aus, um die RFHU-Konfiguration zu speichern und zu aktualisieren.

Wenn der Benutzer zum Laufzeitbildschirm zurückkehrt und der Einschub gestoppt wurde, wird der neue Rezeptname an der programmierten Stelle angezeigt.

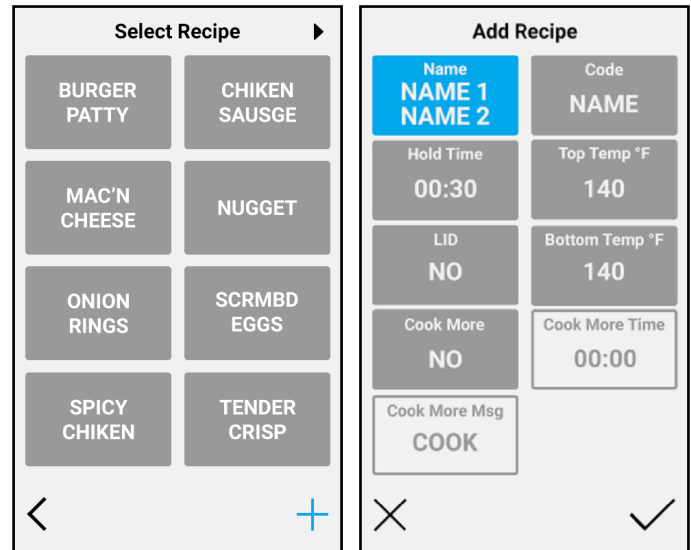
Hinweis: Wenn eine Änderung vorgenommen wird und ein aktuelles Rezept läuft, wird der neue Rezeptname erst dann wirksam, wenn das vorherige Rezept gestoppt/abgelaufen ist oder gelöscht wurde.

Sprache

Einstellung „Language“ (Sprache). Dies ist für die zukünftige Verwendung reserviert und ermöglicht es den RFHU-Benutzern, die Sprache aller Bildschirme zu ändern.

RFHU-Rezepteditor

Wenn Sie die Option „Recipe Config“ (Rezeptkonfiguration) auswählen, wird die Liste der derzeit im Gerät gespeicherten lokalen Rezepte angezeigt. Diese sind alphabetisch sortiert.



In dieser Bildschirmsicht werden die wichtigsten Informationen zu jedem Rezept angezeigt. Dazu gehören der Rezeptcode, 2 Felder für den Rezeptnamen (erscheint am Einschub auf dem Laufzeitbildschirm), die Heißhaltezeit, die Weitergaren-Zeit, die obere Temperatur und die untere Temperatur.

Mit den Seitennavigationstasten können Sie auf jedem Bildschirm durch die einzelnen Rezepte navigieren.

Mit dem „+“-Symbol können Sie ein neues lokales Rezept hinzufügen. Wenn Sie ein bestehendes Rezept auswählen, wird das Rezept im Bearbeitungsmodus geladen.

Jedes der 9 Rezeptfelder kann hier geändert werden.

Das Duke ReadyFlex-Gerät wird mit generischen Rezepten vorprogrammiert, die auf dem Gerät installiert und in der Software enthalten sind. Diese Rezeptempfehlungen wurden für Konfigurationen mit Behältern der Größe GN 1/3 entwickelt. Bei Verwendung des flexiblen Deckelsystems für größere Behälterkapazitäten werden Temperatureinstellungen empfohlen. Wenn Sie die Kapazität des Behälters für frittierte Produkte erhöhen, beginnen Sie mit einer Temperaturerhöhung von 17 °C (30 °F) für Ober- und Unterhitze und wenn Sie feuchte Produkte heißhalten, beginnen Sie mit einer Temperaturerhöhung von 6 °C (10 °F) für Ober- und Unterhitze. Zur Optimierung der Heißhalteleistung des Duke ReadyFlex-Geräts können zusätzliche Temperatureinstellungen erforderlich sein.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Hilfe

Wenn Sie die Option „Help“ (Hilfe) auswählen, wird der Hilfe-Bildschirm mit einem QR-Code geladen. Beim Scannen wird ein Link zu diesem in der Cloud gehosteten Handbuch erstellt.



Informationen

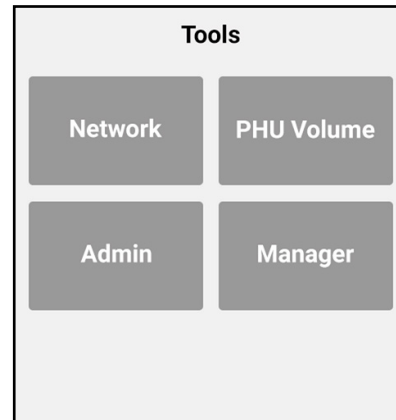
Der Bildschirm „About“ (Informationen) enthält die spezifischen Einstellungen, die am RFHU verfügbar sind.

Dazu gehören die Seriennummer des Geräts, der API-Schlüssel, die Firmwareversion sowie die eindeutige Netzwerk-MAC-Adresse, die sowohl für WLAN- als auch für Ethernet-Verbindungen verwendet wird.



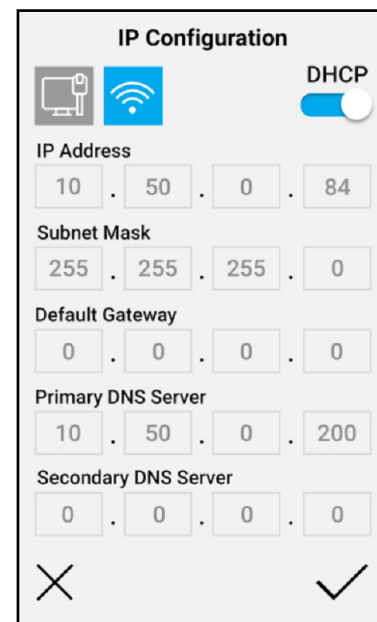
Tools-Menü

Die folgenden Konfigurationen sind im Tools-Menü verfügbar.



Netzwerk

Mit der Option „Network Config“ (Netzwerkfunktion) kann die Netzwerkverbindung des RFHU konfiguriert werden. Nach Auswahl von „Network Config“ (Netzwerkfunktion) wird der folgende Bildschirm geladen.



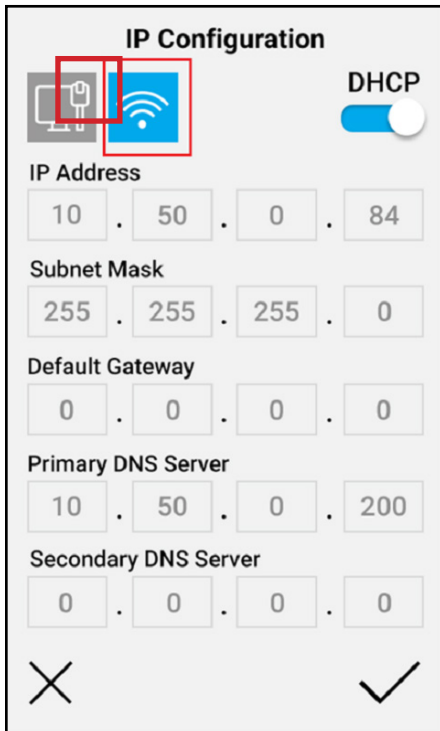
Die Netzwerkkonfiguration kann in den „Read Only“-Modus (schreibgeschützt) versetzt werden, wenn der Zugriff im Tools-Menü gesperrt ist. Wenn im Menü „Access“ (Zugriff) die Option „Network“ (Netzwerk) freigeschaltet ist, können Sie auch Änderungen am ausgewählten Netzwerk vornehmen.

Das RFHU unterstützt sowohl WLAN- als auch Ethernet-Verbindungen. In jedem Netzwerkmodus werden sowohl automatisch zugewiesene IP-Adressen (DHCP) als auch manuell eingegebene statische IP-Adressen unterstützt.

Um die Netzwerkeinstellungen zu ändern, vergewissern Sie sich zunächst, dass die Netzwerkeinstellungen im Zugriff-Menü freigeschaltet sind (das sind sie standardmäßig). Geben Sie dann die Option „Network“ (Netzwerk) im Tools-Menü ein.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Die aktuelle Netzwerkauswahl wird hervorgehoben, entweder Ethernet oder WiFi (WLAN). Beispiel:



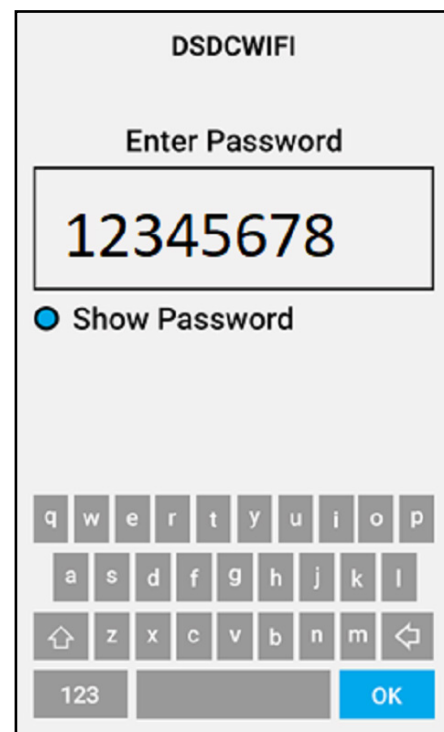
Um eine Verbindung zu einer WLAN SSID herzustellen, klicken Sie auf den Namen der SSID. Dann wird das WLAN SSID-Passwort verlangt.



Um zu WLAN zu wechseln, wählen Sie das WLAN-Symbol () am oberen Rand des Bildschirms „Network Config“ (Netzwerkconfiguration) aus. Daraufhin wird eine Liste der verfügbaren WLAN SSIDs angezeigt.



Drücken Sie auf eine beliebige Stelle im Feld „Enter Password“ (Passwort eingeben), um die Bildschirmtastatur zur Eingabe des WLAN-Passworts aufzurufen.

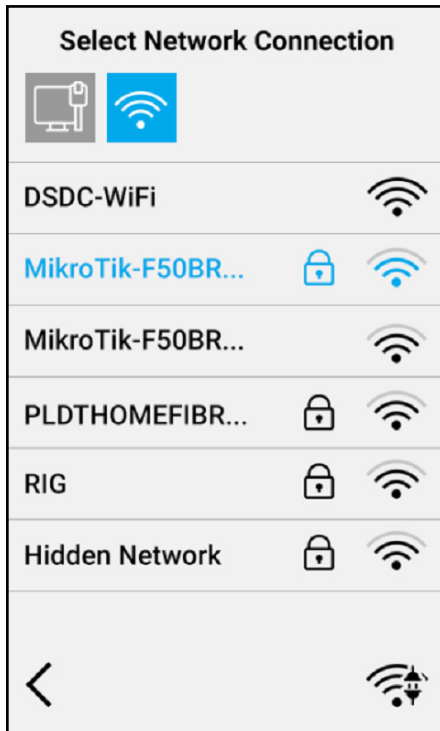


RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Nach der Eingabe wählen Sie „OK“ auf der Bildschirmtastatur aus und anschließend die Häkchentaste , um zu versuchen, der WLAN SSID beizutreten.

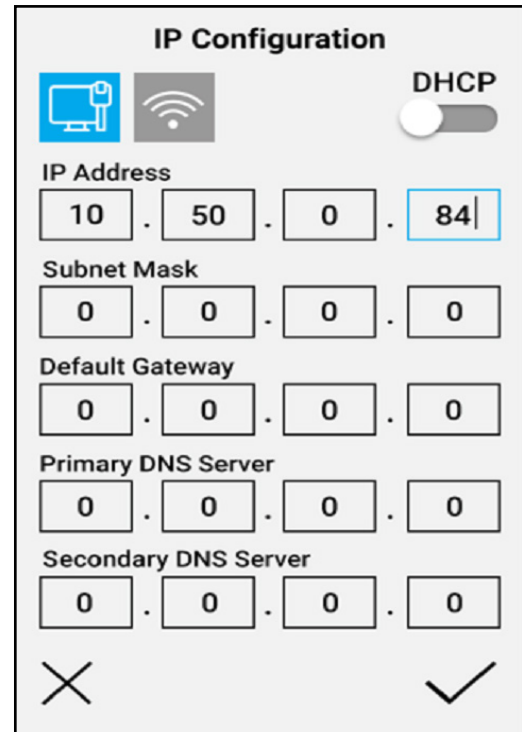
Wenn das WLAN-Passwort nicht korrekt ist, kann das RFHU dem WLAN nicht beitreten. Wenn das WLAN-Passwort korrekt ist, wird das RFHU dem WLAN beitreten und das RFHU ist verbunden.

Wenn der RFHU derzeit mit einem WLAN verbunden ist, wird die verbundene SSID in Blau angezeigt.

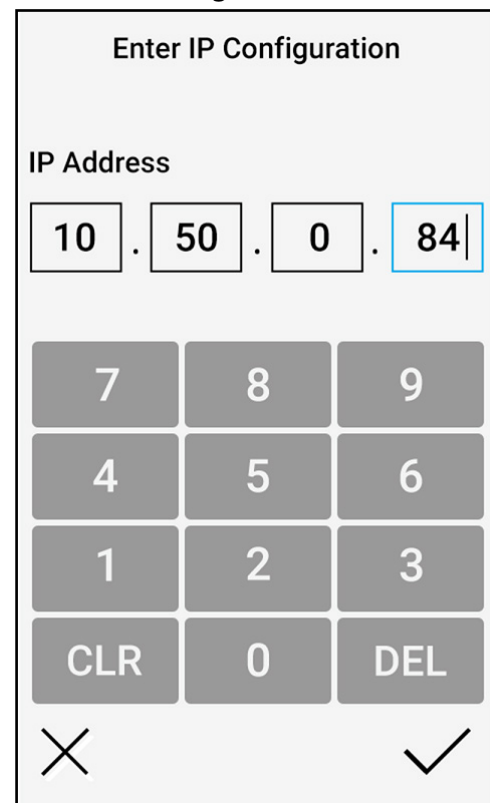


Um die WLAN-Verbindung zu trennen, wählen Sie das Trennungssymbol (🚫) in der linken unteren Ecke des RFHU aus oder klicken Sie alternativ auf eine andere WLAN SSID, um einem anderen WLAN beizutreten (die Eingabe des WLAN-Passworts ist dann erforderlich).

Der Schalter „DHCP“ ist sowohl für Ethernet- als auch für WLAN-Verbindungen verfügbar. Standardmäßig wird DHCP ausgewählt. Bei einer statischen IP-Adresse wird die IP-Adresse nicht automatisch zugewiesen, sondern die Netzwerkeinstellungen (IP-Adresse, Subnetzmaske, Standard-Gateway, primärer DNS-Server, sekundärer DNS-Server) können manuell konfiguriert und gespeichert werden.



Wenn Sie eine der 5 Netzwerkeinstellungen auswählen, wird ein numerisches Tastenfeld auf dem Bildschirm angezeigt, über das Sie die IP-Adresse manuell eingeben können.



Nach der Eingabe klicken Sie auf die Häkchentaste , um die neu eingegebenen Einstellungen zu speichern.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

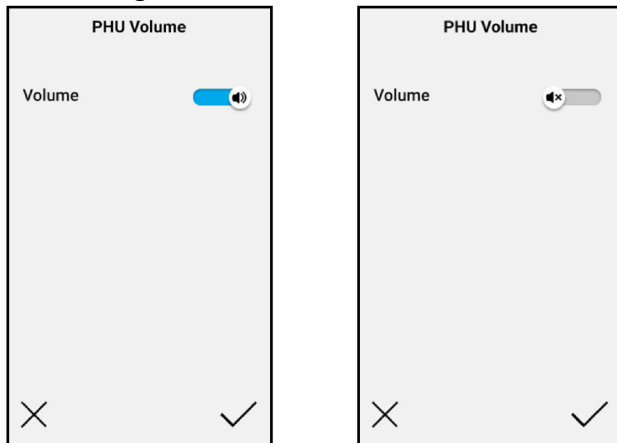
PHU-Lautstärke

Mit der Option „PHU Volume“ (PHU-Lautstärke) können Sie den Ton am RFHU entweder aktivieren oder deaktivieren.

Der Schieberegler kann entweder ein- oder ausgeschaltet werden.

Wählen Sie aus, um die PHU-Lautstärkenkonfiguration zu speichern und zu aktualisieren.

Wählen Sie aus, um den Vorgang zu beenden, ohne eine Änderung vorzunehmen.



Admin

Die Option „Admin“ ist für die zukünftige Verwendung reserviert.

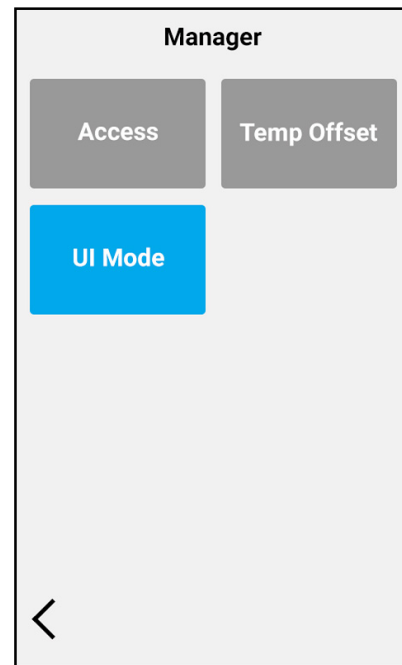
Manager

Das Menü MANAGER ist durch einen PIN-Code geschützt und ermöglicht dem „Manager“ den Zugriff auf die Funktionen ACCESS (ZUGRIFF), TEMP OFFSET (TEMPERATUR-OFFSET) und UI MODE (UI-MODUS).

Wenn Sie MANAGER auswählen, wird der folgende Bildschirm angezeigt.

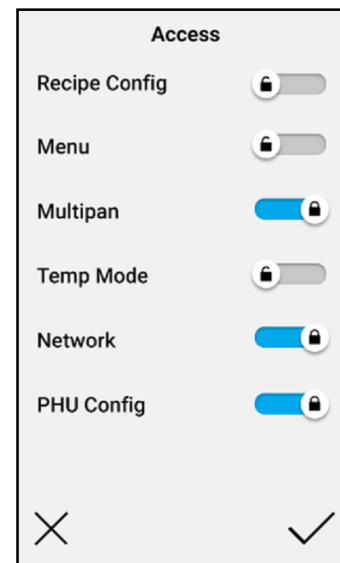


Geben Sie die PIN „8429“ ein und wählen Sie aus. Daraufhin wird der folgende Bildschirm angezeigt.



Zugriff-Menü

Im Menü ACCESS (ZUGRIFF) können Sie eine Reihe von Konfigurationsoptionen „sperrn“, d. h. sie können nicht geändert werden. Wenn Sie diese Option auswählen, wird der folgende Bildschirm angezeigt.



Jede der Funktionen Rezeptkonfiguration, Menü, Mehrbehälter, Temperaturmodus (C/F), Netzwerk und PHU-Konfiguration kann gesperrt oder freigegeben werden.

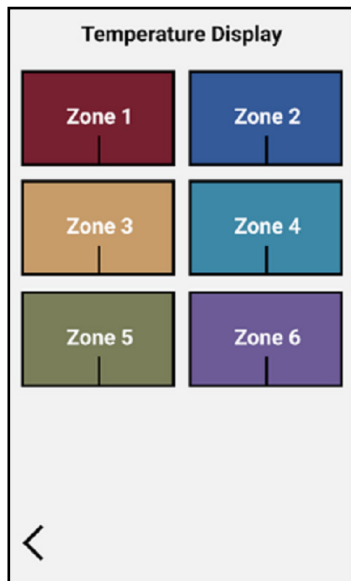
Wenn z. B. „Recipe Config“ (Rezeptkonfiguration) gesperrt ist und die zuvor beschriebene Option „Recipe Config“ geladen wird, befindet sie sich nur im LESEMODUS. Änderungen wie das Bearbeiten bestehender Rezepteinstellungen, das Löschen eines Rezepts oder das Hinzufügen eines neuen Rezepts sind nicht möglich.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Temperatur-Offset

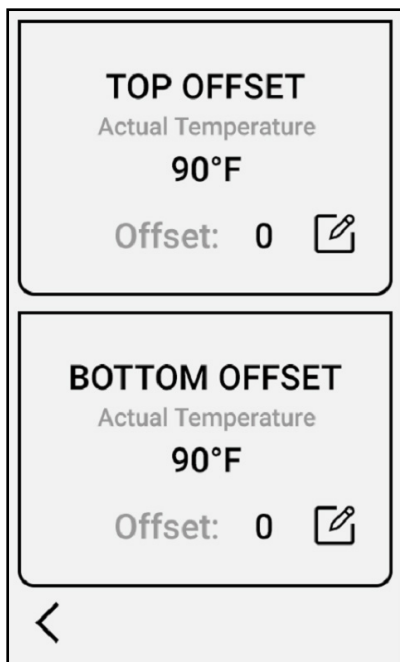
Mit der Funktion Temperatur-Offset kann der Temperatur-Offset pro ZONE des ausgewählten RFHU eingestellt werden.

Nach Auswahl der Funktion „TEMP OFFSET“ erscheint der folgende Bildschirm.



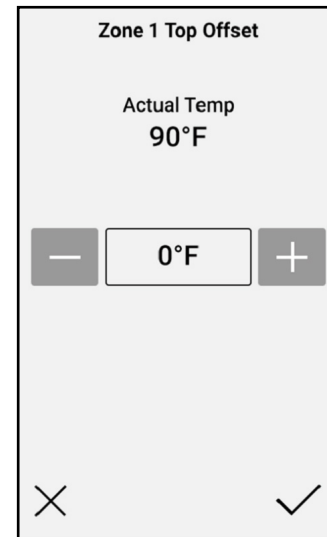
Der Bildschirm wird in eine gitterartige Anzeige aufgeteilt. Anstatt dass jeder „farbige Bereich“ einen Einschub anzeigt, wird er nun eine „Zone“ anzeigen. In den meisten PHU-Konfigurationen bedeutet eine „Zone“ im Allgemeinen die beiden nebeneinander liegenden Einschübe – es kann jedoch Ausnahmen von dieser Regel geben. Wählen Sie eine Zone aus.

Nach Auswahl einer Zone wird der folgende Bildschirm angezeigt.



Wenn der Bildschirm „Temp Offset“ (Temperatur-Offset) erscheint, werden die aktuellen Temperatur-Offsetwerte für TOP (OBEN) und BOTTOM (UNTEN) angezeigt. Die vom RFHU abgelesene Ist-Temperatur für das obere und untere Heizelement wird ebenfalls angezeigt.

Mit dem Bearbeitungssymbol (✎) wird der Bildschirm „Offset-Editor“ für den „Top Offset“ (Oberer Offset) oder den „Bottom Offset“ (Unteren Offset) aufgerufen.



Es wird wieder die aktuelle Temperatur angezeigt. Außerdem wird der aktuelle Offset-Wert angezeigt.

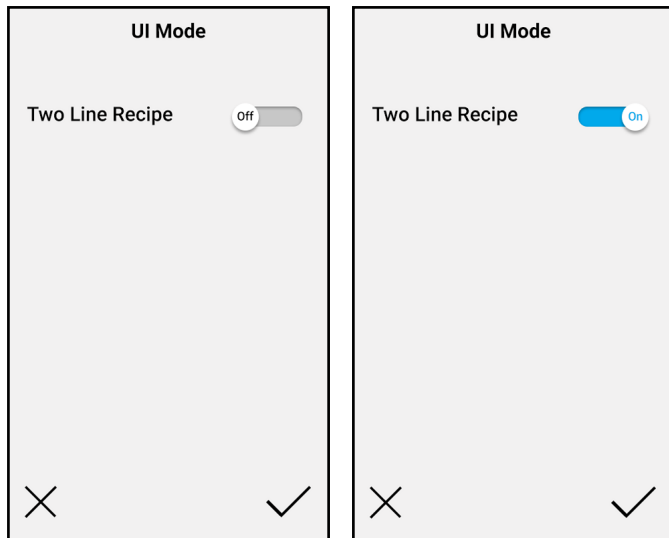
Mit den Tasten **-** und **+** kann der Offset-Wert pro Tastendruck um 0,5 °C (1 °F) verringert bzw. erhöht werden.

Wählen Sie **✕** aus, um den Vorgang zu beenden, ohne eine Änderung vorzunehmen. Wählen Sie **✓** aus, um den Offset-Wert zu speichern und zu aktualisieren.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

UI-MODUS

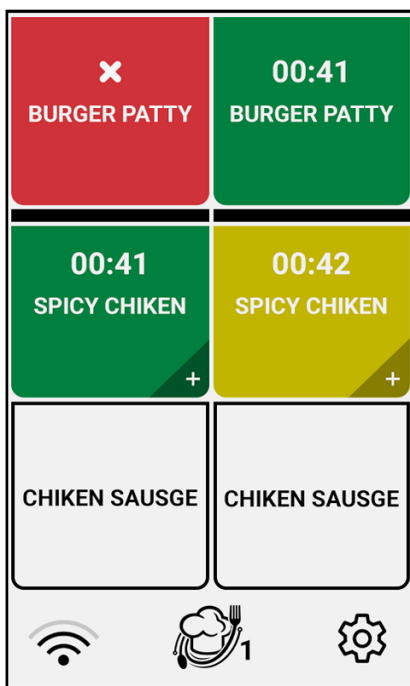
Mit der Option „UI Mode“ (UI-Modus) im Menü „Manager“ kann der Benutzer die Anzeige entweder auf einen einzeiligen Rezeptnamen mit 14 Zeichen oder einen zweizeiligen Rezeptnamen mit 6 Zeichen pro Zeile einstellen.



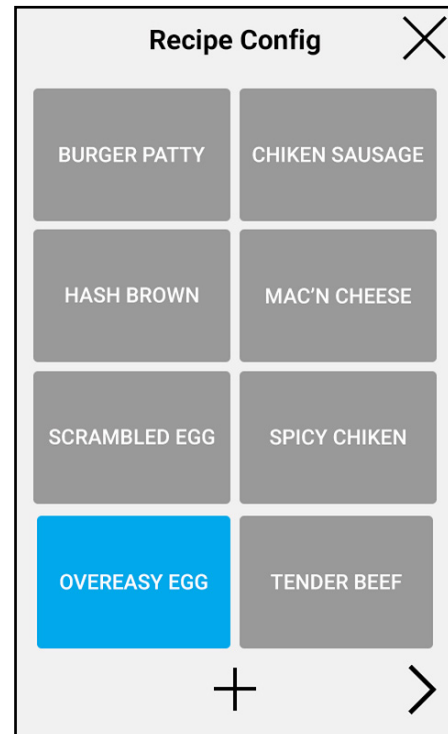
Beim Wechsel zum einzeiligen Rezeptnamen werden der Bildschirm PHU-Konfiguration und der Laufzeitbildschirm entsprechend der neuen Einstellung angepasst.

Daher würde nach der Änderung der UI-Modus-Einstellung auf einzeilige Rezeptnamen und der Rückkehr zum Laufzeitbildschirm die folgende Anzeige erscheinen.

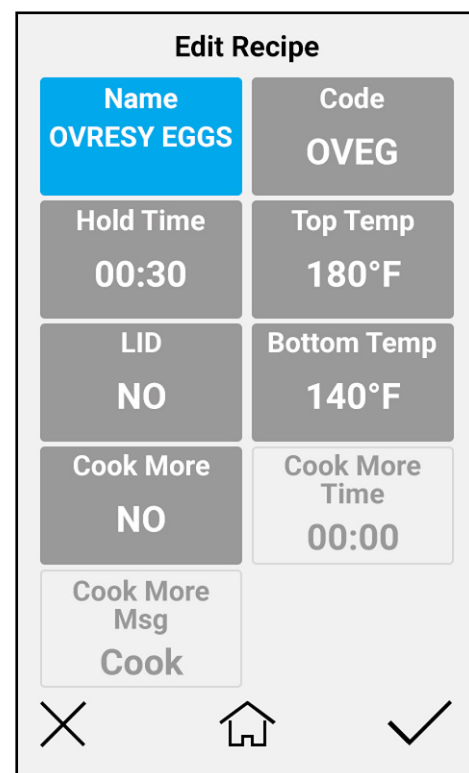
Rezepte erscheinen auf 1 Zeile mit maximal 14 Zeichen.



Beim erneuten Aufrufen des Bildschirms Rezeptkonfiguration werden die Rezeptinformationen als einzeiliger Rezeptname angezeigt.



Wenn Sie ein zu bearbeitendes Rezept auswählen oder mit „+“ ein neues Rezept hinzufügen, wird automatisch das einzeilige Rezeptfeld anstelle der beiden Rezeptzeilennamen angezeigt.

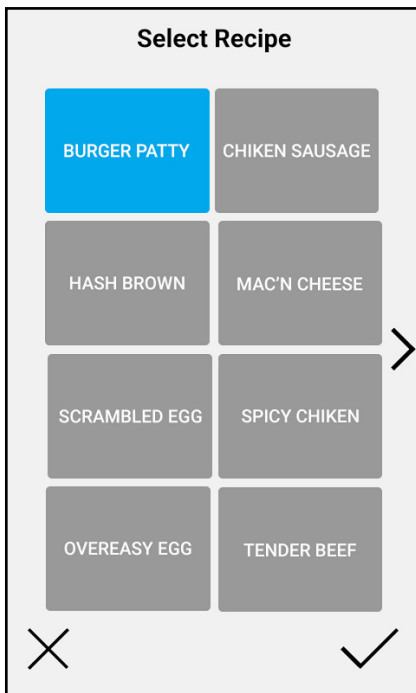


RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Beim Ändern des langen Rezeptnamens erscheint auf dem Bildschirm eine alphanumerische Tastatur, mit der der Rezeptname geändert werden kann.



Nachdem Sie die Rezeptnamen geändert haben, wird die lange Beschreibung auch auf dem Bildschirm des PHU-Konfigurators angezeigt.



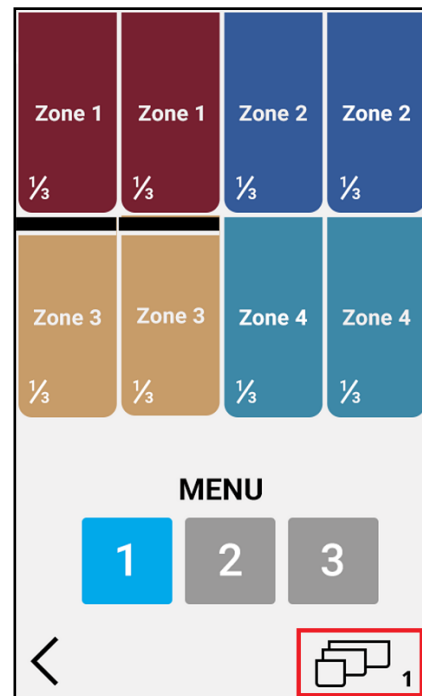
MEHRBEHÄLTER

HINWEIS: Diese Funktion kann genutzt werden, wenn das RFHU mit dem flexiblen Deckelsystem für Behälter GN 1/3 bestellt wurde.

Die Aktivierung der Mehrbehälter-Funktion ermöglicht die Konfiguration von Behältern der Größe GN 1/3, 1/2 und 1/1 auf dem RFHU in zahlreichen verfügbaren Mehrbehälter-Konfigurationen für diese PHU.

Nach der Aktivierung der Mehrbehälter-Funktion im Menü ACCESS (ZUGRIFF) kann auf den PHU-Konfigurator zugegriffen werden.

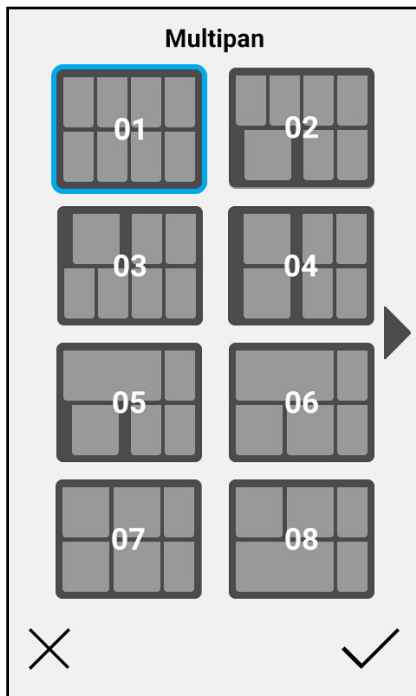
In der unteren rechten Ecke befindet sich nun ein neues Symbol zur Auswahl der Mehrbehälter-Konfiguration.



Standardmäßig ist die Mehrbehälter-Konfiguration „1“. Dies sind alle Behälter der Größe GN 1/3 für die entsprechende RFHU-Konfiguration.

RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

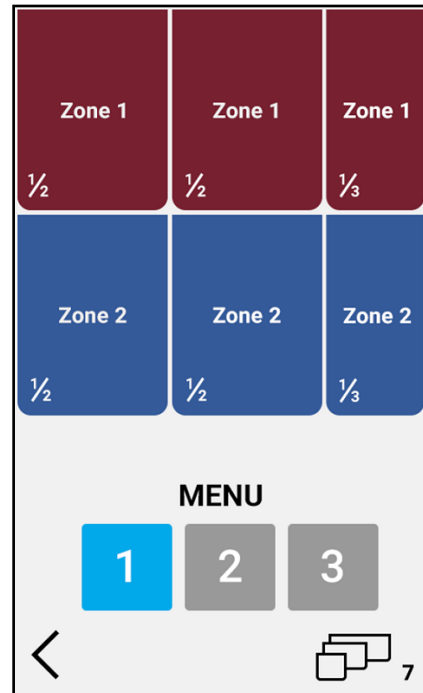
Nachdem Sie das Mehrbehältersymbol ausgewählt haben, erscheint der folgende Bildschirm.



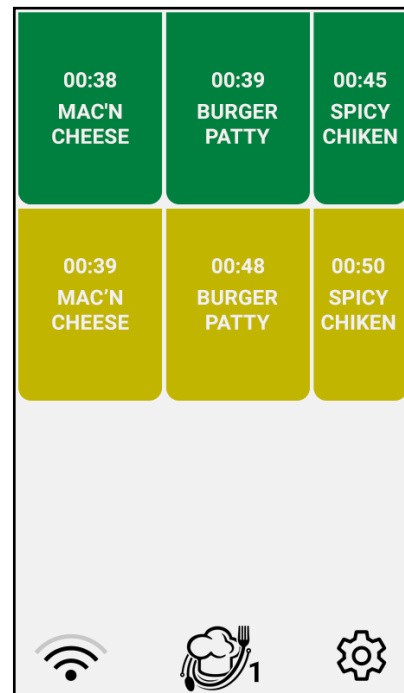
Nach der Auswahl einer Konfiguration, z. B. „7“, ändert sich der PHU-Konfigurationsbildschirm in das neue Layout, in diesem Fall zwei Behälter GN 1/2, gefolgt von einem Behälter GN 1/3 in jeder Reihe.

Für jedes verfügbare Menü (3) kann ein anderes Mehrbehälter-Layout gewählt werden. Zum Beispiel könnte Menü 1 das Mehrbehälter-Layout „5“ und Menü 2 das Mehrbehälter-Layout „7“ haben.

Die Rezepte können dann auf die gleiche Weise den einzelnen Einschüben zugeordnet werden.



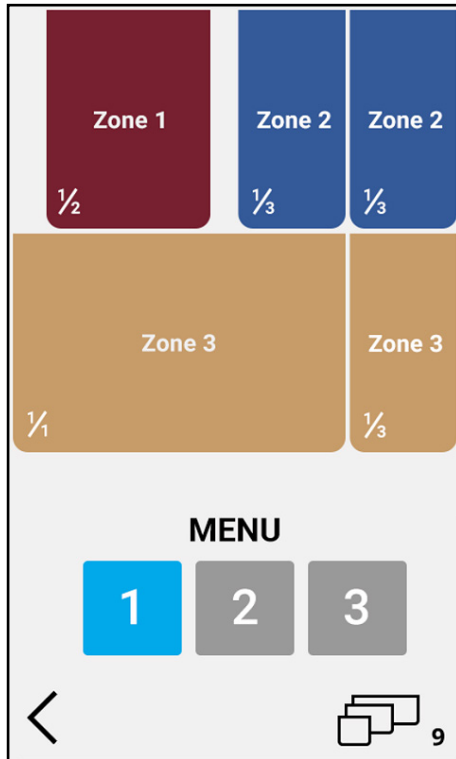
Nachdem Sie die Mehrbehälter-Konfiguration ausgewählt haben, wird der Laufzeitbildschirm mit der Mehrbehälter-Konfiguration aktualisiert. Einschübe können auf dieselbe Weise gestartet und gestoppt werden.



RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Wenn Sie den PHU-Konfigurationsbildschirm erneut aufrufen, können Sie andere Mehrbehälter-Konfigurationen auswählen.

Wenn Sie zum Beispiel das Mehrbehälter-Layout „9“ auswählen, wird auf dem PHU-Konfigurationsbildschirm Folgendes angezeigt:



Der entsprechende Laufzeitbildschirm wird dann wie folgt angezeigt, sobald die Einschübe gestartet wurden.

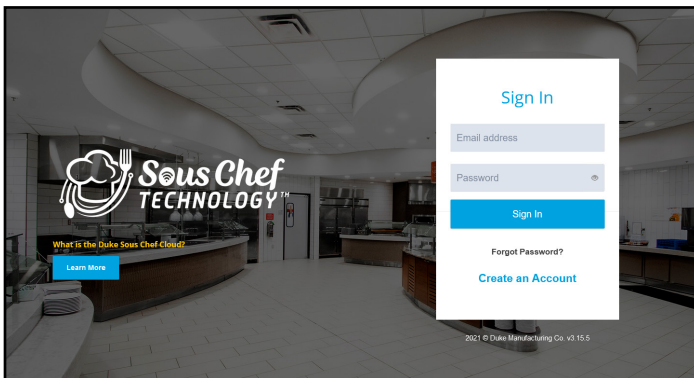


RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Sous Chef Cloud-Programmierung

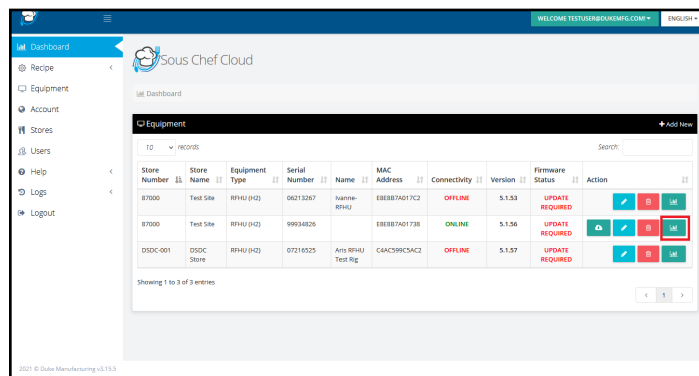
Das ReadyFlex™-Heißhaltegerät kann seine Rezept- und Einschubprogrammierung lokal auf der RFHU-Steuerung aktualisieren, wie in den vorherigen Abschnitten erwähnt. Rezept- und Einschubprogrammierung können auch über die Cloud-Lösung von Duke – die Sous Chef Cloud – aktualisiert werden.

Für die Sous Chef Cloud muss der Kontoname des Benutzers zusammen mit einem Benutzer-Login und einem Passwort definiert werden. Dieser kann über den Sous Chef Cloud-Registrierungsprozess ohne die Unterstützung des Duke-Kundendienstes erstellt werden. Zu diesem Zweck gibt es auf der Zielseite souscheftech.com eine Option „Create an Account“ (Konto erstellen).

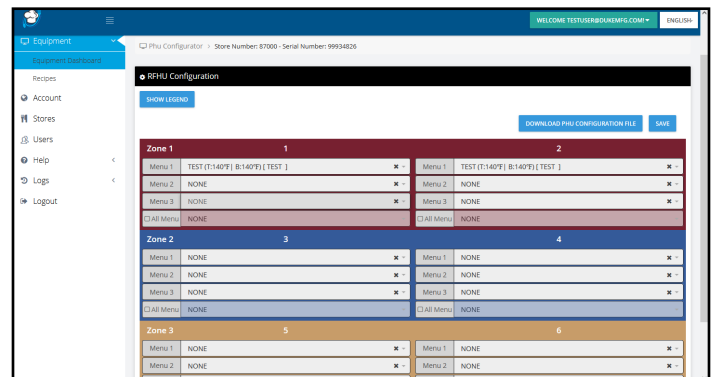


Das ReadyFlex™-Heißhaltegerät kann dann mit seiner Seriennummer und dem API-Schlüssel, die sich auf dem Gerät selbst befinden, dem Konto hinzugefügt werden.

Nach der Anmeldung bei der Sous Chef Cloud werden alle verbundenen Geräte innerhalb des Kontos angezeigt. Innerhalb des Kontos können mehrere RFHUs geladen werden.



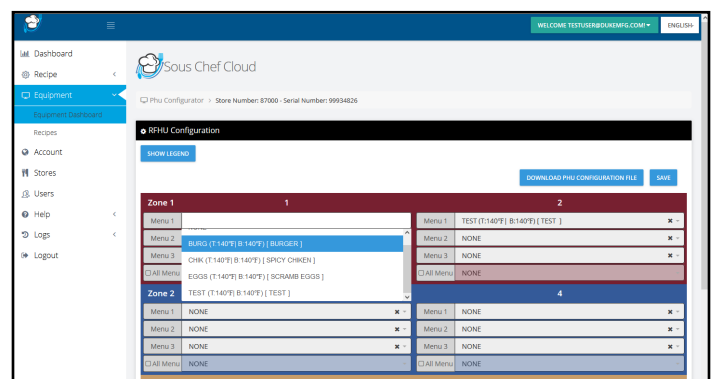
Nach Auswahl des „Dashboard“-Symbols für die Verbindung mit einem bestimmten RFHU erscheint das Programmierraster. Da es sich hier um ein verbundenes Gerät handelt, wird die Gerätekonfiguration automatisch erkannt, z. B. erscheint unten eine 2x2 RFHU-Konfiguration.



Das RFHU-Programmiergitter ist pro Zone farblich gekennzeichnet. Die in jeder Zone programmierten Rezepte müssen die gleiche Ober- und Untertemperatur aufweisen.

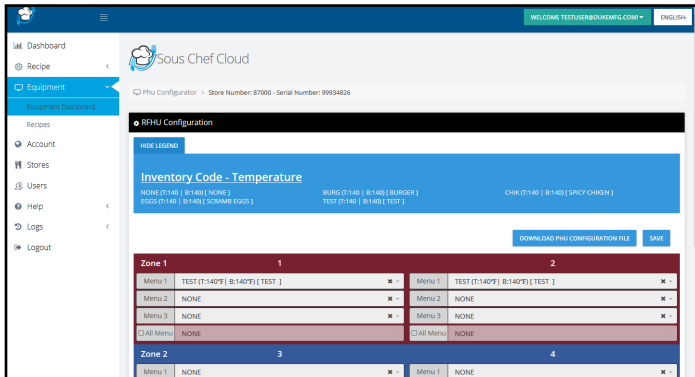
Für jeden Einschub stehen drei MENÜS zur Auswahl. Die drei Menüs können als FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN oder ABENDESSEN verwendet werden. Die Option „All Day“ (Ganztägig) kann verwendet werden, wenn der Einschub den ganzen Tag über genau das gleiche Rezept enthält.

Um einen Einschub zu programmieren, wählen Sie die Dropdown-Felder neben den einzelnen MENÜS. Es wird eine Liste der verfügbaren Rezepte angezeigt.

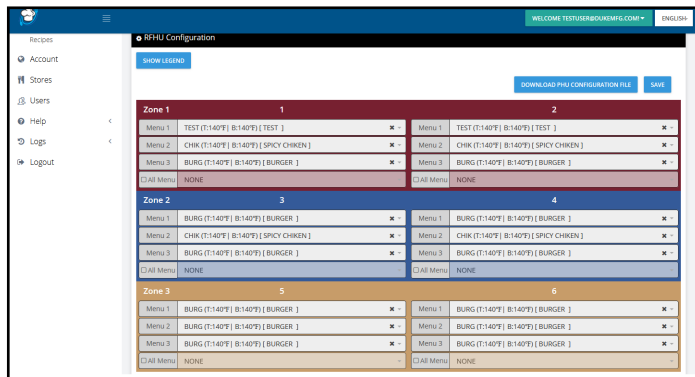


RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Die Taste „SHOW LEGEND“ (Legende anzeigen) kann auch verwendet werden, um die vollständige Rezeptliste für das gesamte Konto anzuzeigen.

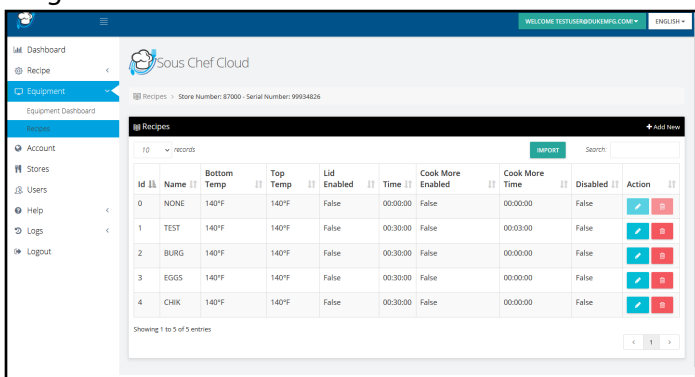


Wenn die Rasterprogrammierung abgeschlossen ist, sieht eine vollständig programmierte PHU wie folgt aus:



Nach der Programmierung der Einschübe stehen dann zwei Optionen zur Verfügung. Mit „DOWNLOAD PHU CONFIGURATION FILE“ (PHU-Konfigurationsdatei herunterladen) wird eine lokale RCP-formatierte Datei mit der Programmierung erstellt. Alternativ kann auch die Taste „SAVE“ (Speichern) ausgewählt werden. Dadurch wird die Einschubprogrammierung auf dem RFHU-Gerät sofort von der Sous Chef Cloud aus aktualisiert. Dies ist eine Echtzeit-Aktualisierung des Rezeptprogramms.

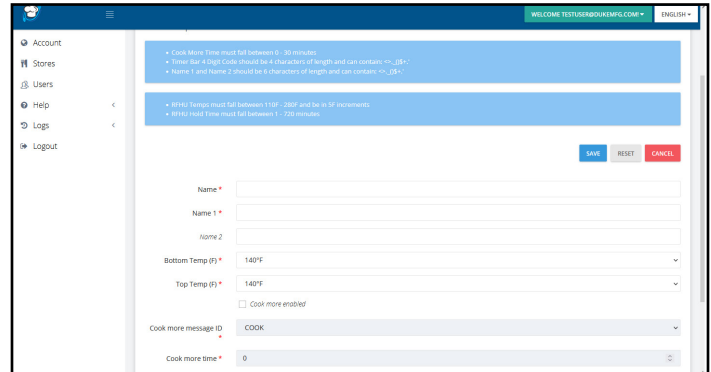
Eine weitere Option, die in der Sous Chef Cloud zur Verfügung steht, ist die Möglichkeit, die RFHU-Rezeptliste online einzusehen. Dies ist über die Auswahl von „Recipes“ (Rezepte) unter „Equipment Dashboard“ (Geräte-Dashboard) im Randmenü der Sous Chef Cloud möglich.



Eine Liste der lokalen Rezepte, die im RFHU zu finden sind, wird hier erscheinen.

Diese können mit der entsprechenden Funktion bearbeitet, hinzugefügt oder gelöscht werden, wodurch der verbundene lokale Rezeptsatz des RFHU in Echtzeit aktualisiert wird.

Wenn Sie „Create Recipe“ (Rezept erstellen) auswählen, wird das folgende Formular geladen, in dem ein neues Rezept hinzugefügt werden kann. Die Felder zwischen „add“ (Hinzufügen) und „edit“ (Bearbeiten) sind identisch.

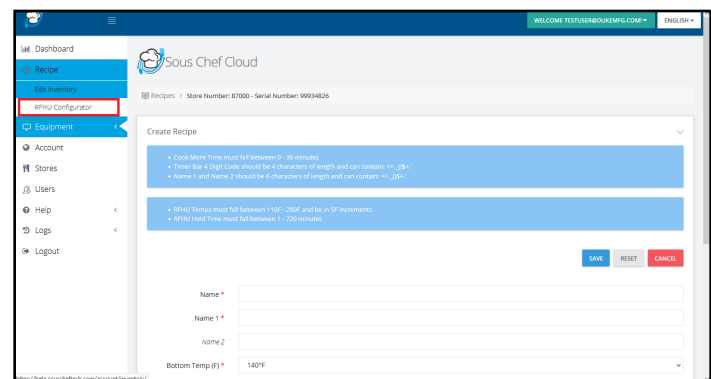


Die Felder bestehen aus Rezeptname, Untere Temperatur, Obere Temperatur, Weitergaren aktiviert, Weitergaren Nachrichten-ID, Weitergaren-Zeit, aktiviert/deaktiviert und Deckel aktiviert/deaktiviert. Wenn Sie mit dem Hinzufügen oder Bearbeiten fertig sind, wählen Sie die Schaltfläche „SAVE“ (Speichern) aus. Die aktualisierte Rezeptliste wird an das angeschlossene RFHU gesendet, wo sie in Echtzeit aktualisiert wird.

USB-Programmierung

In einigen Fällen ist das angeschlossene RFHU-Gerät möglicherweise nicht online und mit der Sous Chef Cloud verbunden. In diesem Fall können die Rezept- und Programmierereinstellungen des RFHU auf der Benutzeroberfläche des Geräts geändert werden. Alternativ kann die Menüoption „RFHU Offline Configurator“ (RFHU Offline-Konfigurator) in der Sous Chef Cloud verwendet werden.

Dies finden Sie unter dem Menüpunkt „Recipe“ (Rezept) im Randmenü der Sous Chef Cloud.

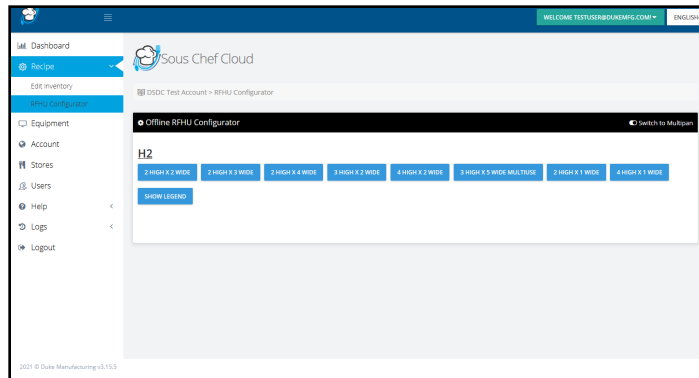


RFHU – BEDIENUNGSANWEISUNGEN - Forts.

Für das Benutzerkonto steht dem Benutzer immer ein „Offline-Rezeptsatz“ zur Verfügung. Diese Informationen werden gespeichert und sind sofort verfügbar, wenn eine USB-Datei erstellt werden muss.

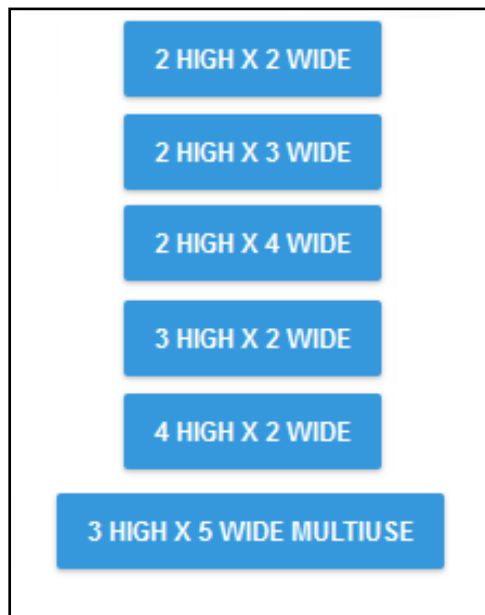
Der RFHU-Konfigurator ist für die Programmierung von Einschüben verfügbar.

Da das Gerät nicht verbunden ist, wird die RFHU-Konfiguration, z. B. 2x2, 2x4, nicht automatisch erkannt.

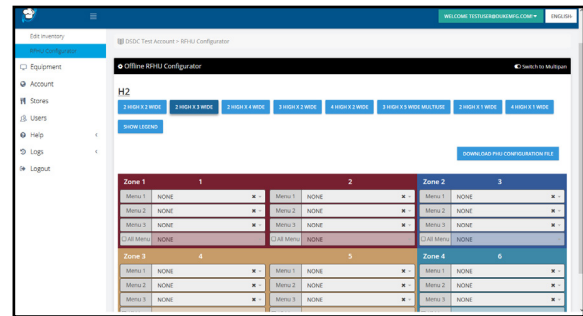


Stattdessen wird eine Liste der verfügbaren Konfigurationen für die Programmierung zur Verfügung stehen.

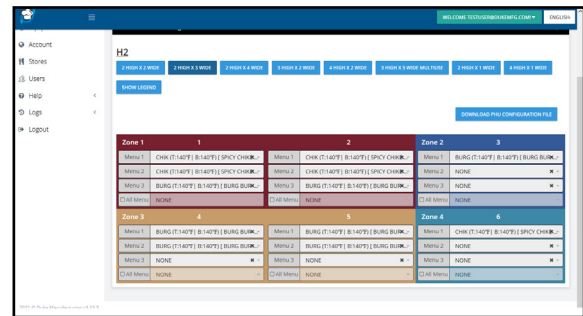
Diese umfassen:



Wenn eine ausgewählte PHU-Konfiguration ausgewählt wird, erscheint das entsprechende Programmiergitter. Zum Beispiel wird ein 2x4 wie folgt angezeigt:



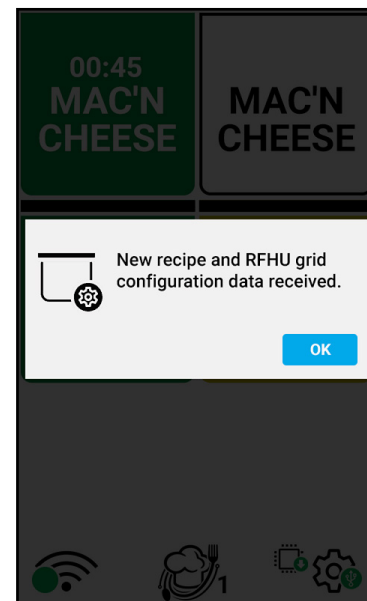
Diese kann dann auf die gleiche Weise programmiert werden wie der Online-RFHU. Beispiel:



Wenn Sie fertig sind, wählen Sie die Option „DOWNLOAD PHU CONFIGURATION FILE“ (PHU-Konfigurationsdatei herunterladen) aus. Dadurch wird eine RFHU-„RCP“-Datei erstellt, die sowohl die Rezeptliste als auch die Einstellungen für die Einschubzuordnung enthält.

Diese Datei kann dann in das „Root“-Verzeichnis eines USB-Sticks kopiert werden.

Stecken Sie diesen USB-Stick in den USB-Anschluss eines RFHU, und wenn die Konfiguration korrekt ist, werden sowohl die Rezeptliste als auch die Einschubprogrammierung auf das Gerät selbst hochgeladen. Wenn ein neuer Rezeptsatz erfolgreich geladen wurde, erscheint eine Bestätigungsmeldung auf dem RFHU-Display.



ANLEITUNG ZUR REINIGUNG



Stromschlaggefahr. Nicht mit Wasserstrahl oder Schlauch waschen. KEINE ÄTZENDEN REINIGUNGSMITTEL, SÄUREN, AMMONIAKPRODUKTE, SCHEUERMITTEL ODER SCHEURTÜCHER VERWENDEN. DIESE KÖNNEN DIE OBERFLÄCHEN AUS EDELSTAHL UND KUNSTSTOFF BESCHÄDIGEN.



Der Boden und die Seiten der Heißhalte-Einschübe sind sehr heiß und kühlen langsam ab.

TÄGLICHE REINIGUNG

- Edelstahloberflächen

Zur Vermeidung einer Verfärbung oder von Rost am Edelstahl müssen mehrere wichtige Schritte unternommen werden. Edelstahl enthält 70 % bis 80 % Eisen, das rostet. Er besteht darüber hinaus aus 12-30 % Chrom, der einen unsichtbaren Schutzfilm auf der Stahloberfläche bildet und als ein Schutz vor Korrosion dient. Solange die Schutzschicht intakt ist, wird das Metall nicht korrodieren. Wenn die Schutzschicht beschädigt oder verunreinigt ist, können Elemente von außen den Stahl zerstören und eine Verfärbung oder Rost bilden.

Eine sachgemäße Reinigung von Edelstahl muss mit weichen Tüchern oder Topfreinigern aus Kunststoff erfolgen.



Niemals Stahlwolle, Drahtbürsten oder Schaber verwenden.

Reinigungslösungen müssen alkalische oder chlorfreie Reinigungsmittel sein. Sämtliche Reinigungsmittel, die Chloride enthalten, beschädigen den Schutzfilm des Edelstahls. Chloride sind häufig auch in hartem Wasser, Salzen und Haushalts- und Industriereinigern zu finden. Wenn Reiniger mit Chloriden verwendet werden, stellen Sie sicher, dass Sie die Fläche wiederholt abspülen und danach sorgfältig abtrocknen.

Eine routinemäßige Reinigung von Edelstahl kann mit Seife und Wasser erfolgen. Hartnäckige Flecken oder Fett können mit einem nicht scheuernden Reiniger und einem Scheuer-Pad aus Kunststoff gereinigt werden. Es ist immer gut, mit der Maserung des Stahls zu reiben. Außerdem sind Edelstahlreiniger erhältlich, die die Beschichtung der Stahlschutzschicht wiederherstellen und erhalten können.

Erste Anzeichen einer Beschädigung des Edelstahls können kleine Löcher und Risse sein. Sobald solche Zeichen erkennbar werden, ist die Oberfläche gründlich zu reinigen und mit der Anwendung von Edelstahlreinigungsmitteln zu beginnen, um die Passivität des Stahls wiederherzustellen.



AUF KEINEN FALL DÜRFEN SÄUREHALTIGE REINIGUNGSLÖSUNGEN VERWENDET WERDEN! VIELE NAHRUNGSMITTELPRODUKTE SIND SÄUREHALTIG UND KÖNNEN DIE BESCHICHTUNG BESCHÄDIGEN. SICHERSTELLEN, DASS DIE EDELSTAHL OBERFLÄCHEN VON SÄMTLICHEN NAHRUNGSMITTELPRODUKTEN GEREINIGT WERDEN. FOLGENDE RESTE KOMMEN HÄUFIG VOR: TOMATEN, PAPRIKA UND ANDERE GEMÜSEARTEN.



BEI DER DURCHFÜHRUNG VON WARTUNGS- ODER REPARATURARBEITEN MUSS DAS GERÄT STETS AUSGESCHALTET UND VOM STROMNETZ GETRENNT SEIN.



NIEMALS EINEN HOCHDRUCKREINIGER FÜR DIESES REINIGUNGSVERFAHREN VERWENDEN, DA WASSER DIE ELEKTRISCHEN BAUTEILE BESCHÄDIGEN KANN.



STROMSCHLAGGEFAHR. NICHT MIT WASSERSTRAHL ODER SCHLAUCH WASCHEN.

EMPFOHLENES MATERIAL

Reinigungstücher

Kratzfestes Scheuerpad

KAY™ Entfetter

KAY® SINK SANITIZER, KAYQUAT™ Desinfektionsmittel oder verträgliches Desinfektionsmittel

ANLEITUNG ZUR REINIGUNG - Forts.

ARBEITSVORGANG

1. Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker ab und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen.
2. Entfernen Sie alle Heißhalte-Behälter und HeatSink-Abdeckungen. Waschen, spülen und desinfizieren Sie diese in der Spüle mit drei Becken.
3. Lassen Sie diese an der Luft trocknen.
4. Besprühen Sie ein Reinigungstuch oder, falls erforderlich, ein kratzfestes Scheuerpad mit Seifenlösung oder KAY™ Entfetter. Reinigen Sie die Flächen der oberen und unteren HeatSink vollständig von Hand.



VORSICHT Seien Sie vorsichtig, wenn Sie in das Gerät greifen. Behälter- und Deckelführungen haben Blechkanten, die scharf sein können.

HINWEIS: Die Reinigungslösung niemals direkt auf das Gehäuse sprühen.

5. Wenn die tägliche Reinigung routinemäßig durchgeführt wird, können gründlichere, aggressivere Reinigungsmethoden vermieden werden. Über einen längeren Zeitraum hinweg können sich frittierte Speisereste auf den oberen Kühlflächen der Fächer ansammeln und festbacken.
6. Benutzen Sie ein mit Desinfektionsmittel getränktes Reinigungstuch und wischen Sie alle Fächer des Heißhaltegeräts aus. Wischen Sie zuerst die oberen Fächer und dann die unteren Fächer ab.

WICHTIG: Verwenden Sie saubere, mit Desinfektionsmittel getränkte Reinigungstücher. (Wichtig: die Reinigungstücher müssen ausgewrungen werden, damit sie feucht sind und nicht tropfen, tropfende Reinigungstücher können das Gerät beschädigen.)

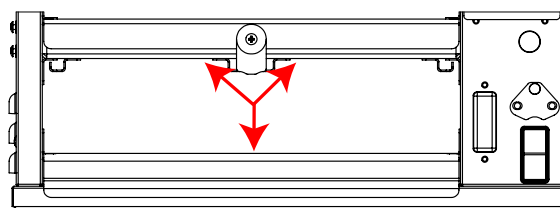
INSPEKTIONSPRÜFLISTE – TÄGLICH:

Stellen Sie sicher, das Folgendes zutrifft:

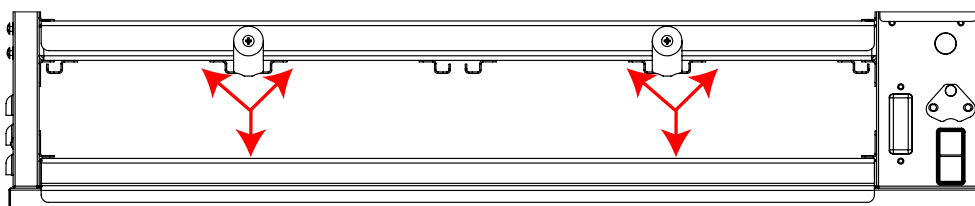
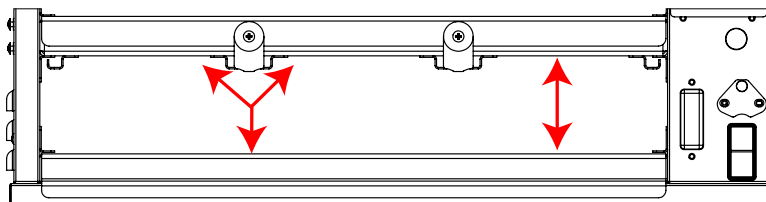
- Das Gerät ist frei von sichtbaren Speiseresten.
- Die Heißhaltekammer des Geräts ist frei von Fett oder Verschmutzungen.
- Die Außenseite des Geräts ist frei von Flecken oder Schmutz.
- Die Heißhalte-Behälter sind frei von jeglichen Speiserückständen.
- Die Behälter weisen keine Schäden wie Risse auf.

TEMPERATURPRÜFVERFAHREN

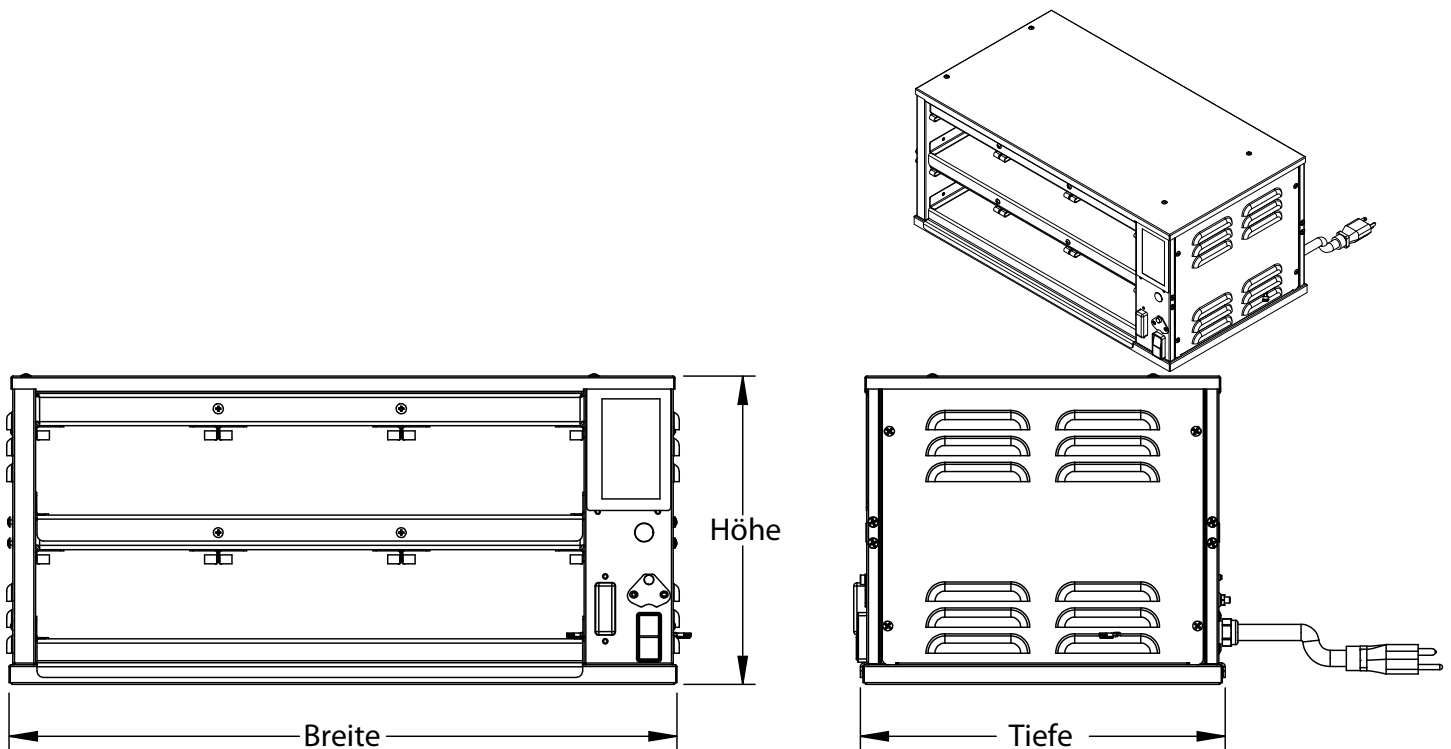
1. Um eine genaue Temperaturmessung zu erhalten, muss ein geeichtes digitales Temperaturmessgerät verwendet werden. Verwenden Sie zur Temperaturmessung einen Thermoelement-Oberflächentemperaturfühler.
2. **Während des Vorwärmens und der Temperaturprüfung dürfen sich keine Behälter in den Einschüben befinden.** Wärmen Sie das Heißhaltegerät 30 Minuten lang vor, bevor Sie die Temperatur messen. Nehmen Sie keine Messungen vor, wenn die Kammer nicht 30 Minuten lang leer war. Auf diese Weise kann sich die Temperatur stabilisieren und falsche Messwerte werden vermieden.
3. Die Kammer des Heißhaltegeräts muss gereinigt und entleert werden, bevor die Temperatur überprüft wird. Vermeiden Sie jeglichen Luftzug, der durch die Kammer strömen könnte.
4. Die Temperatur sollte gemessen werden, wenn man an der Vorderseite des Geräts mit dem Ein/Aus-Schalter steht. Bringen Sie den Oberflächentemperaturfühler auf dem Boden der ersten Kammer an. Positionieren Sie den Fühler wie gezeigt auf der HeatSink auf halben Weg bis zur Rückseite unter der Schiene. Die oberen Messwerte müssen auf beiden Seiten der Schiene auf halben Weg bis zur Rückseite der HeatSink abgelesen werden. Bei Geräten mit vier Einschüben in einer Reihe sind 2 Ablesungen (links und rechts) erforderlich.
5. Bei allen Temperaturreglern kommt es zu Temperaturschwankungen, da sich die Steuerung während der Einpendlung auf den Sollwert ein- und ausschaltet. Die korrekte Kalibriertemperatur ergibt sich aus dem Durchschnitt mehrerer Messwerte, die über einen Zeitraum von 20 Minuten nach dem Vorwärmen des Heißhaltegeräts ermittelt werden. Die durchschnittliche Temperatur darf nicht mehr als $\pm 6\text{ °C}$ ($\pm 10\text{ °F}$) vom Sollwert abweichen.
6. Der zulässige Bereich der am RFHU programmierbaren Einschubtemperaturen beträgt 60 °C bis $137,8\text{ °C}$ (140 °F – 280 °F).
7. Wenn die Kalibriertemperatur um mehr als $\pm 6\text{ °C}$ ($\pm 10\text{ °F}$) vom Sollwert abweicht, passen Sie den Temperatur-Offset wie im Tools-Menü beschrieben an. Der Offset-Wert muss als Differenz zwischen der Kalibriertemperatur und dem Sollwert eingestellt werden.
8. Wiederholen Sie dies für alle HeatSinks.



Fühler zwischen Vorder- und Hinterseite zentriert



RFHU – TECHNISCHE DATEN



RFHU-23 oben abgebildet

ELEKTRISCHE SPEZIFIKATION/KABELSTÄRKE (OBER- UND UNTERHITZE)

Modell	120 V - 60 Hz		208/240 V - 60 Hz		220/240 V - 50/60 Hz	
	A	NEMA	A	NEMA	A	Schuko
RFHU-22	10	5-15P	5.8/6.7	6-15P	6.7	CEE7 VII
RFHU-23	10	5-15P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-24	10	5-15P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-32	10	5-15P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII
RFHU-34	N/A	N/A	13/15	6-20P	15	CEE7 VII
RFHU-41	10	5-15P	5.8/6.7	6-15P	6.7	CEE7 VII
RFHU-42	10	5-15P	8.7/10	6-15P	10.0	CEE7 VII

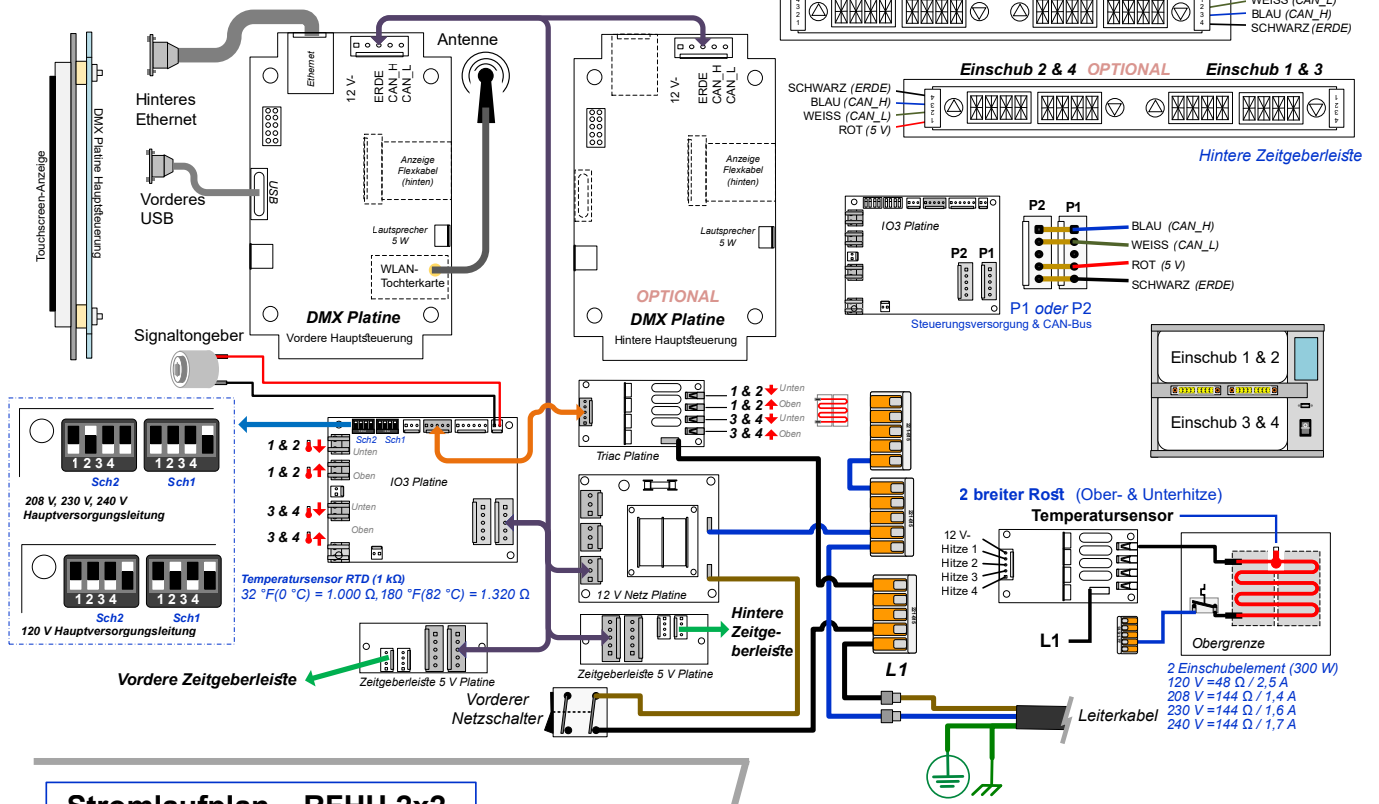
ABMESSUNGEN

Modell	Ausführung mit 63,5 mm tiefem Behälter						Ausführung mit 101 mm tiefem Behälter					
	Höhe		Breite		Tiefe (nur Gehäuse)		Höhe		Breite		Tiefe (nur Gehäuse)	
	Zoll	cm	Zoll	cm	Zoll	cm	Zoll	cm	Zoll	cm	Zoll	cm
RFHU-22	11.8	30.0	19.0	48.3	14.1	35.7	14.5	36.8	19.0	48.3	14.1	35.7
RFHU-23	11.8	30.0	26.0	66.0	14.1	35.7	14.5	36.8	26.0	66.0	14.1	35.7
RFHU-24	11.8	30.0	33.0	83.8	14.1	35.7	14.5	36.8	33.0	83.8	14.1	35.7
RFHU-32	16.6	42.2	19.0	48.3	14.1	35.7	20.6	52.3	19.0	48.3	14.1	35.7
RFHU-34	16.6	42.2	33.0	83.8	14.1	35.7	20.6	52.3	33.0	83.8	14.1	35.7
RFHU-41	21.5	54.6	11.8	30.0	14.1	35.7	26.8	68.1	11.8	30.0	14.1	35.7
RFHU-42	21.5	54.6	19.0	48.3	14.1	35.7	26.8	68.1	19.0	48.3	14.1	35.7

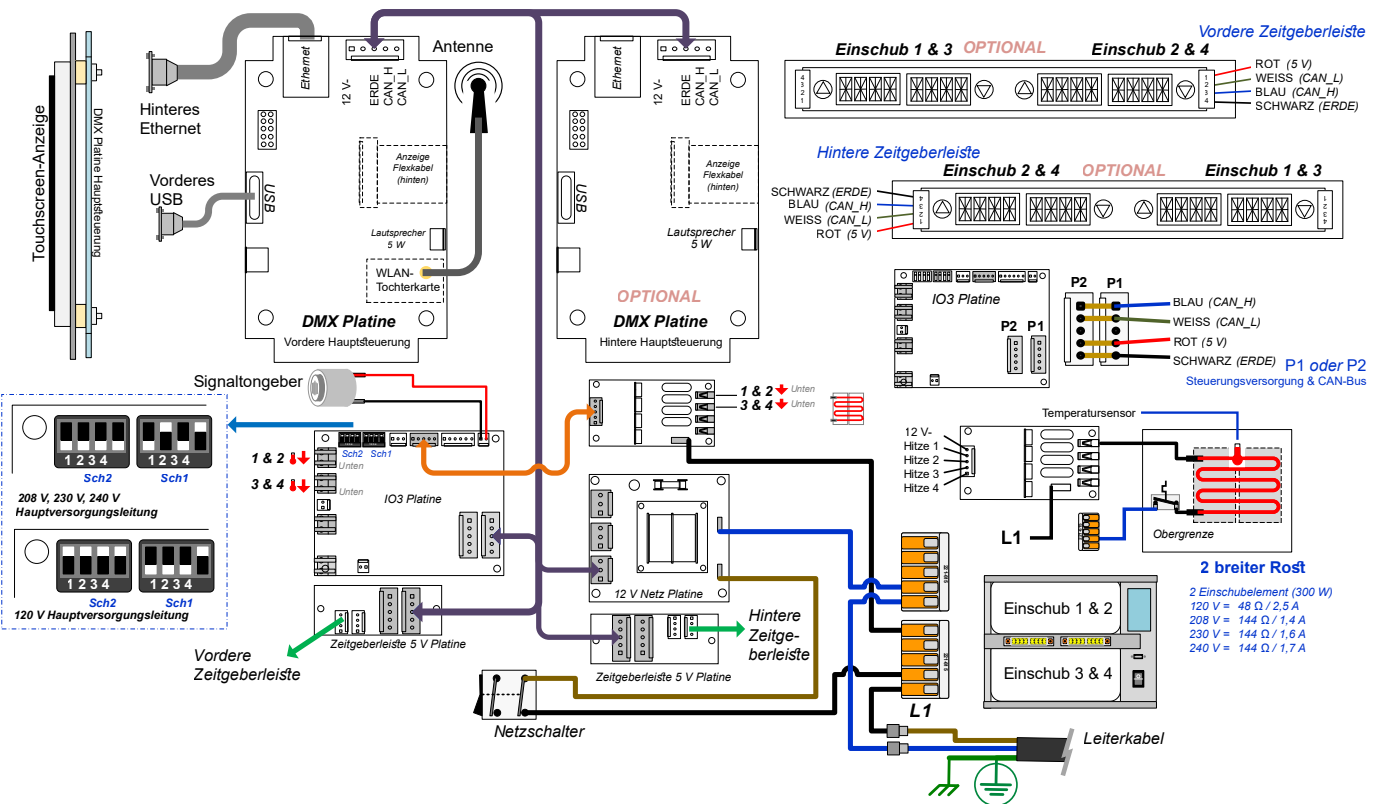
STROMLAUFPLÄNE 2X2 - OBER- & UNTERHITZE

ELC0541 Rev. D

Stromlaufplan – RFHU 2x2 * Ober- & Unterhitze



Stromlaufplan – RFHU 2x2 * Nur Unterhitze

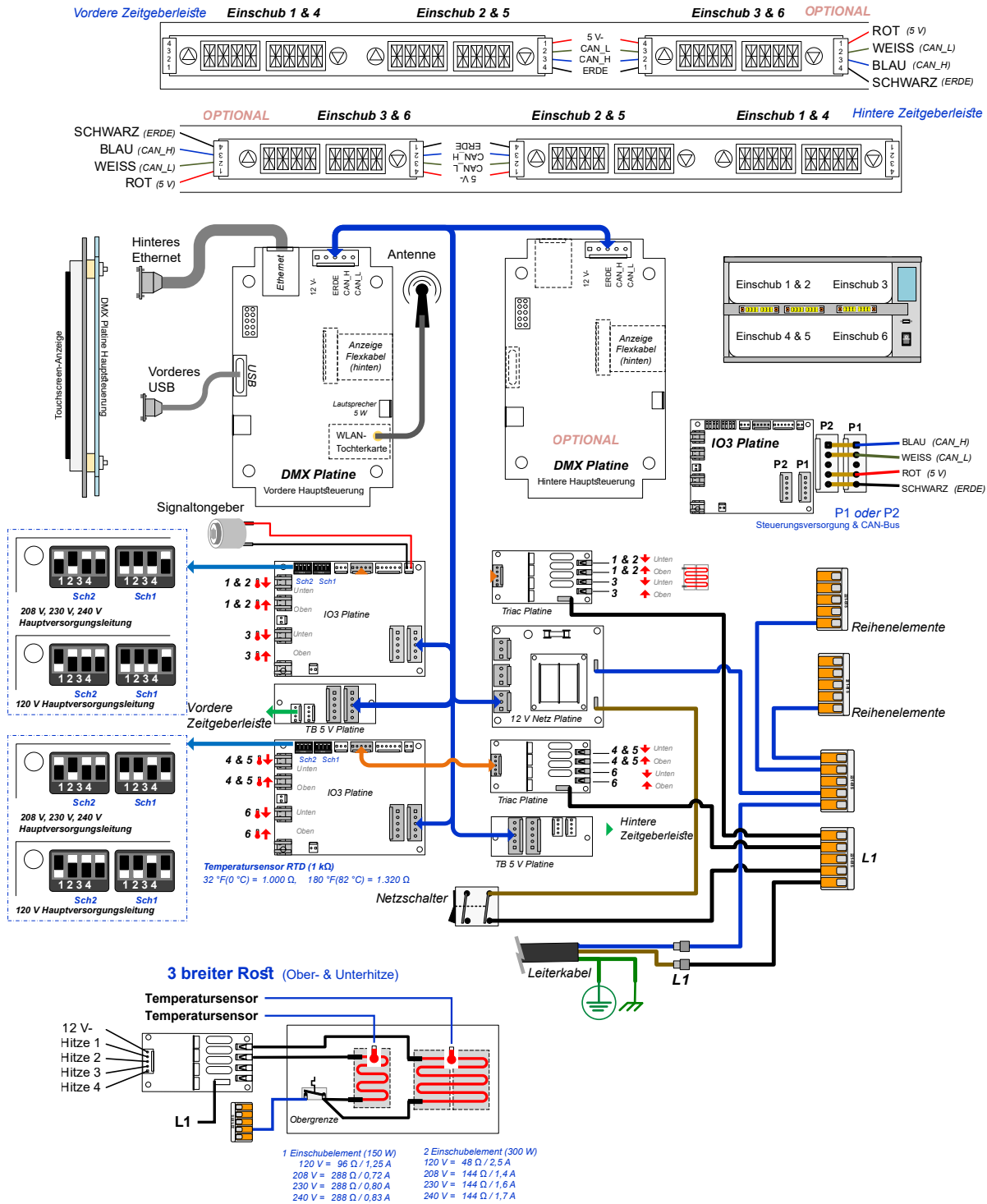


STROMLAUFPLÄNE 2X3 - OBER- & UNTERHITZE

Stromlaufplan – RFHU 2x3

* Ober- & Unterhitze

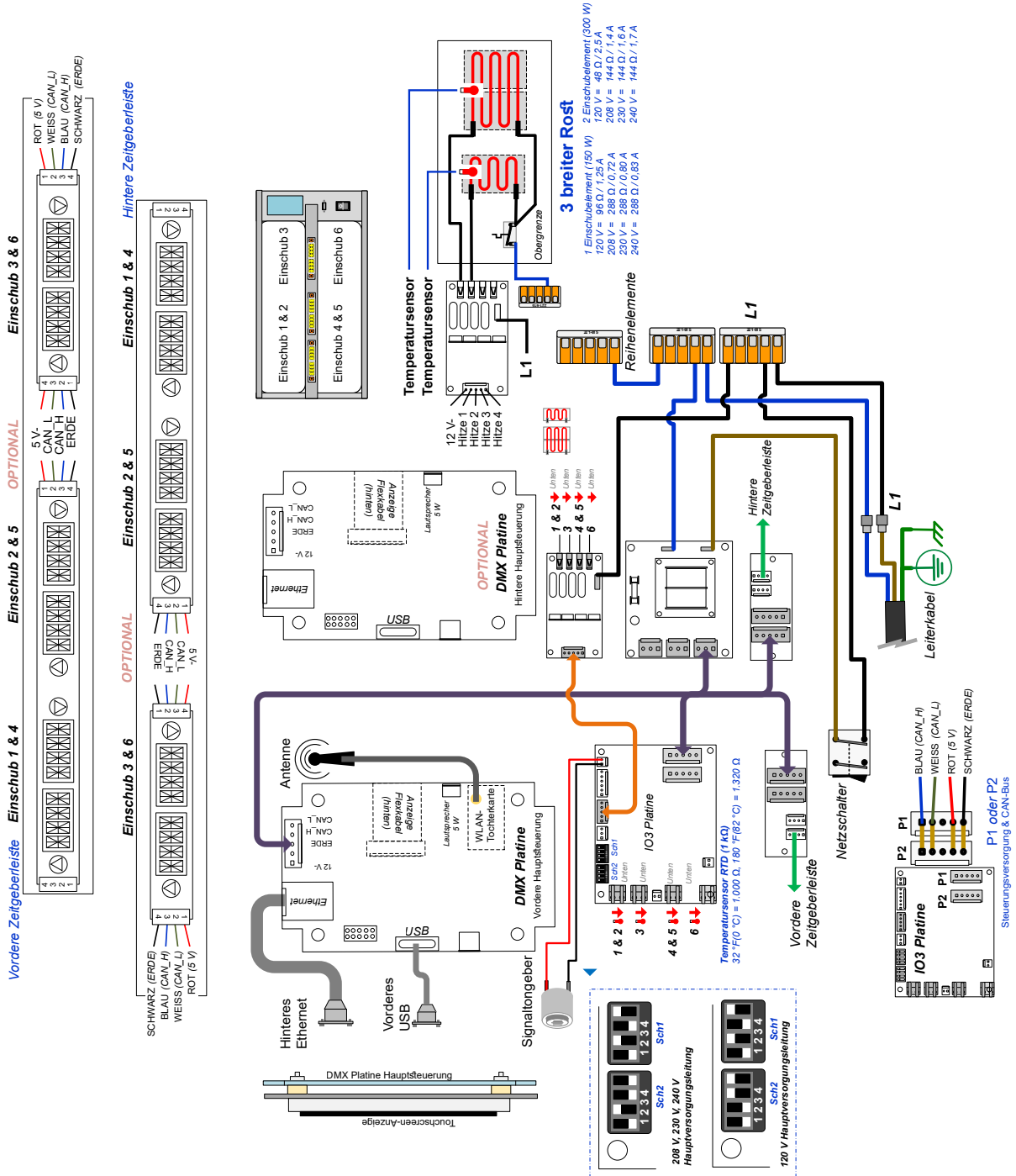
ELC0539 Rev F



STROMLAUFPLÄNE 2X3 - UNTERHITZE

Stromlaufplan – RFHU 2x3 * Unterhitze

ELC0542 Rev C

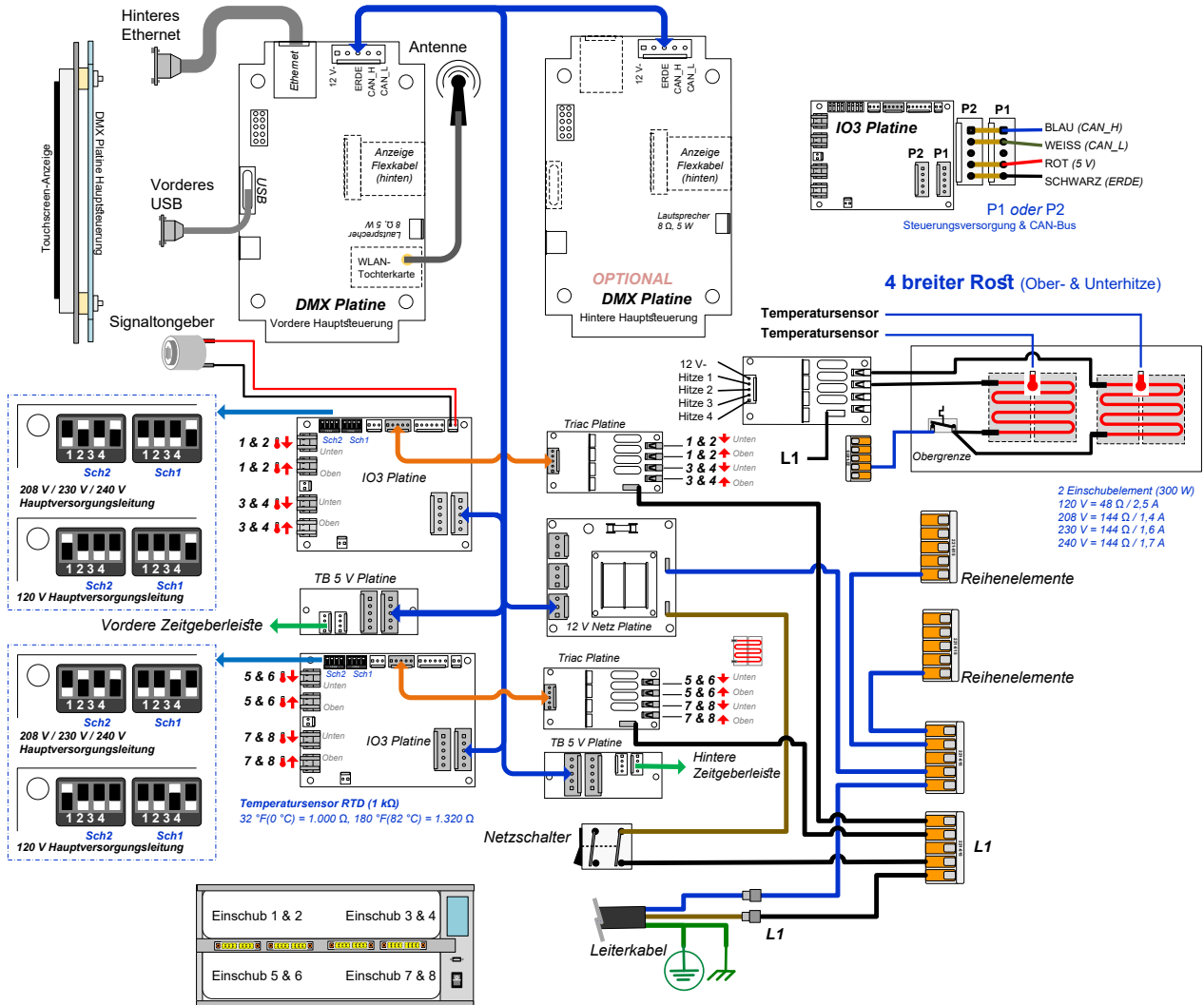
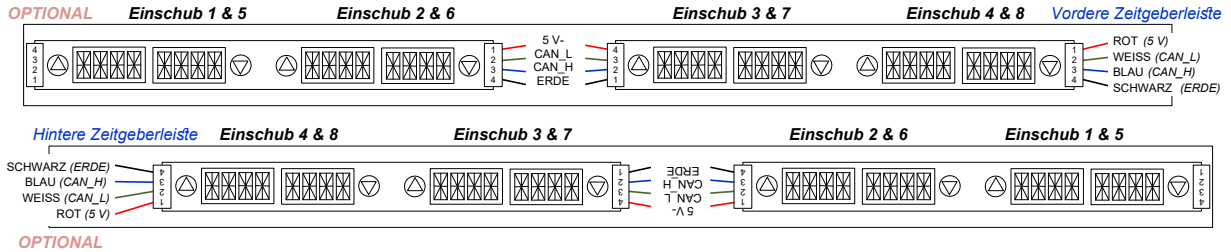


STROMLAUFPLÄNE 2X4 - OBER- & UNTERHITZE

Stromlaufplan – RFHU 2x4

* Ober- & Unterhitze

ELC0535 Rev C

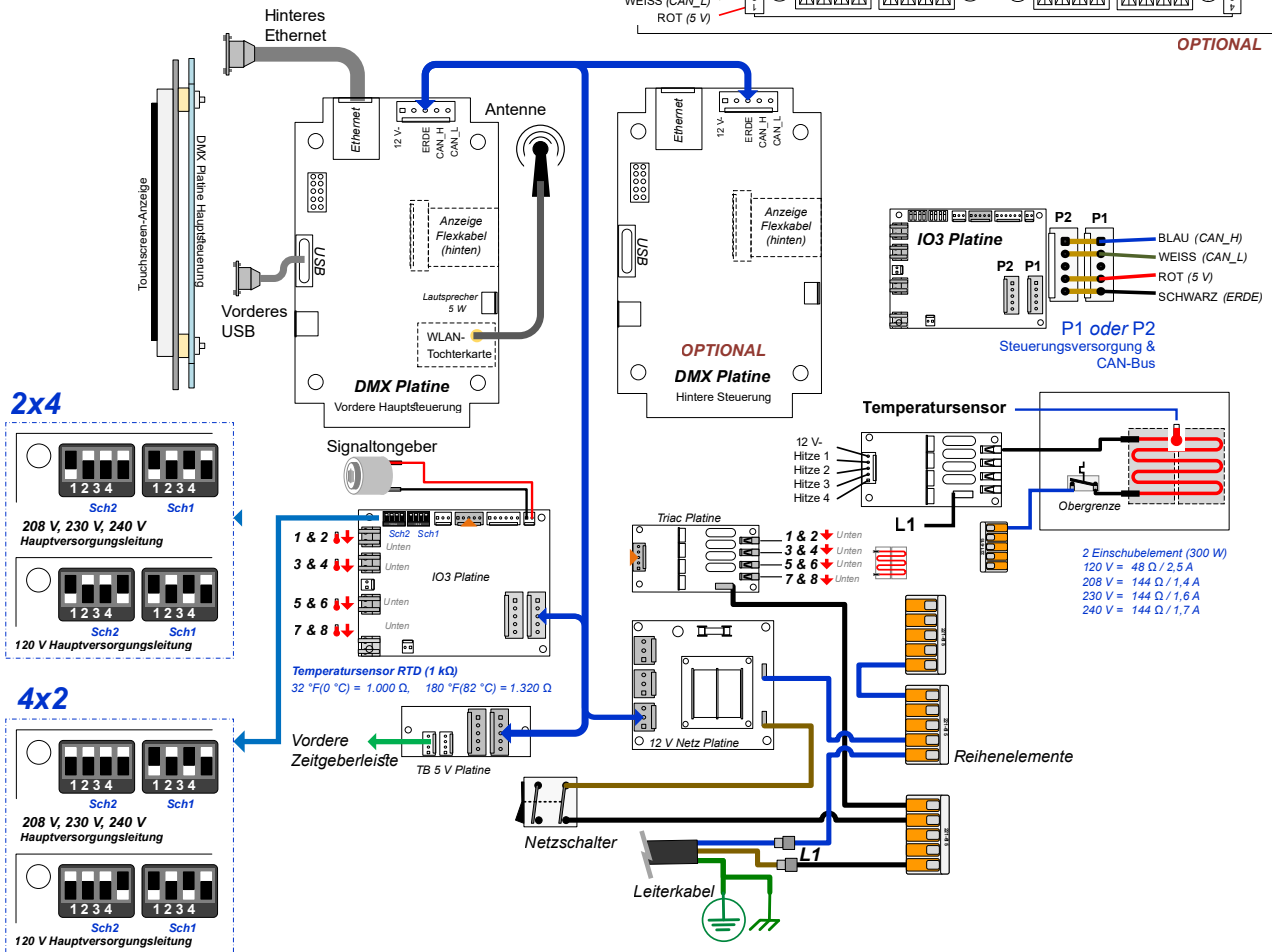
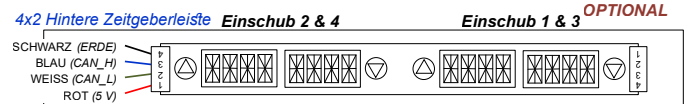
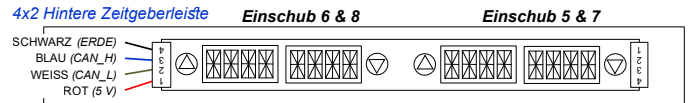
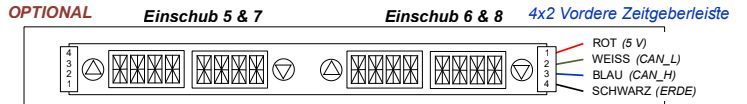
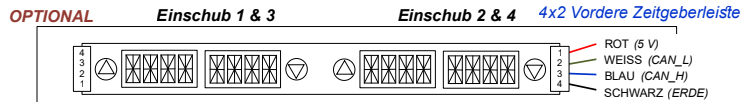
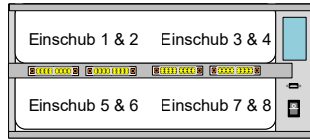
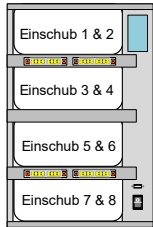
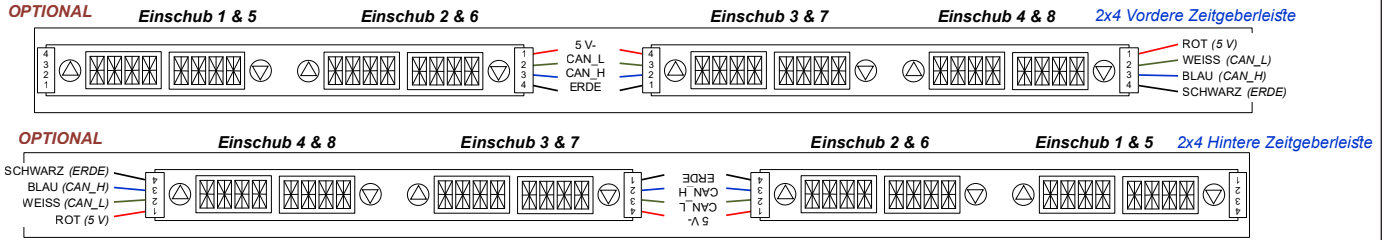


STROMLAUFPLÄNE 2X4 & 4X2 - UNTERHITZE

Stromlaufplan – RFHU 2x4 & 4x2

* Unterhitze

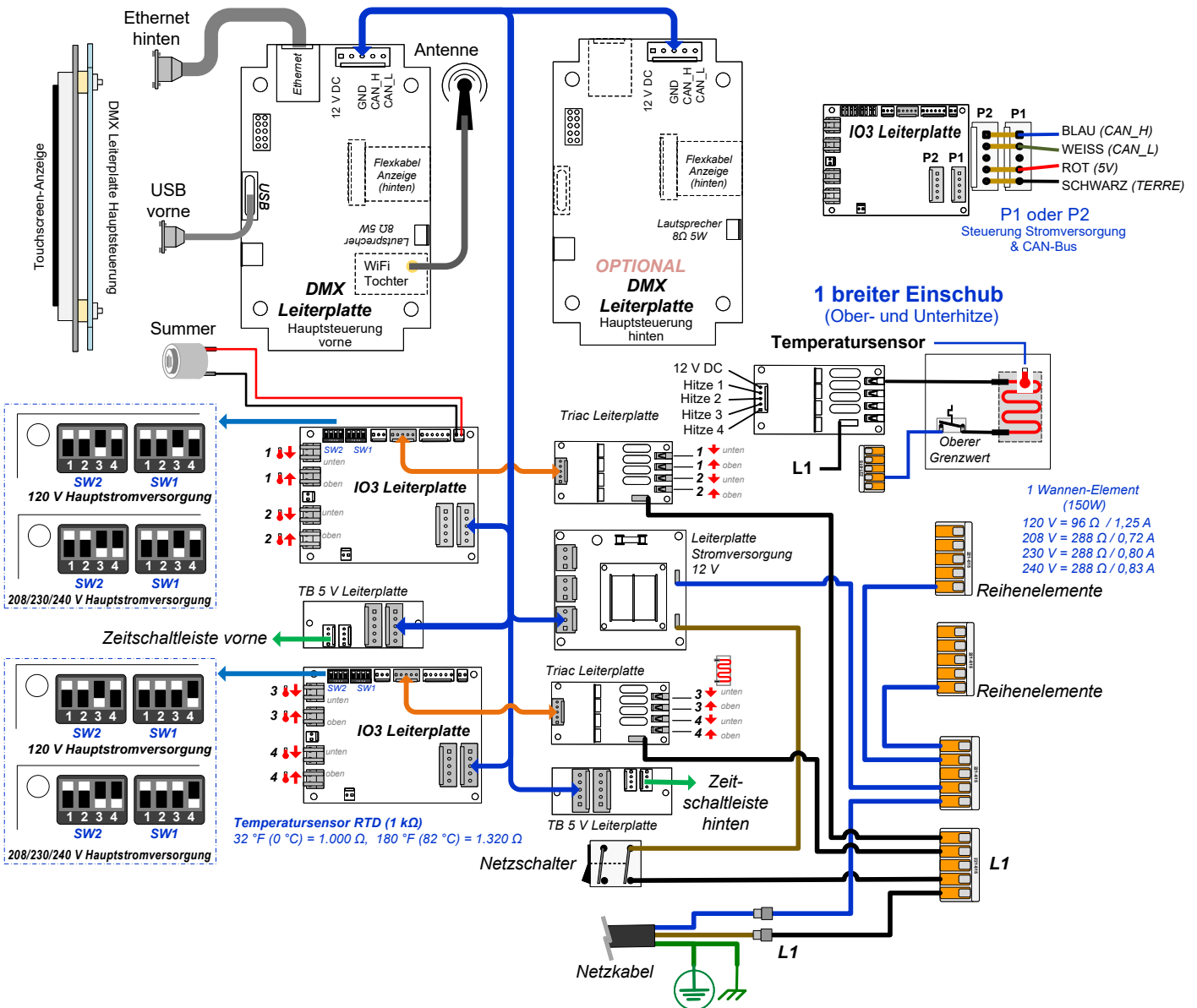
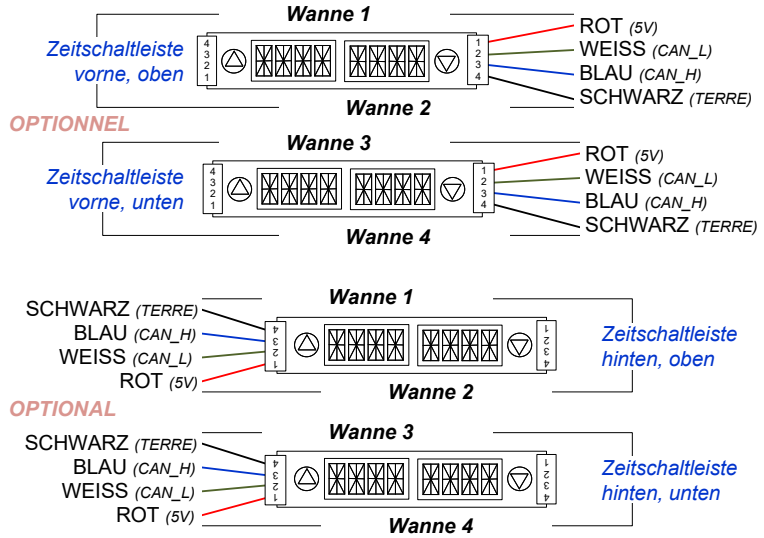
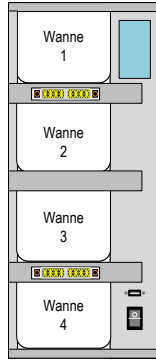
ELC0537 Rev D



STROMLAUFPLÄNE 4X1

ELC0676 Rev A

Verdrahtungsdiagramm – RFHU 4x1 Ober- und Unterhitze

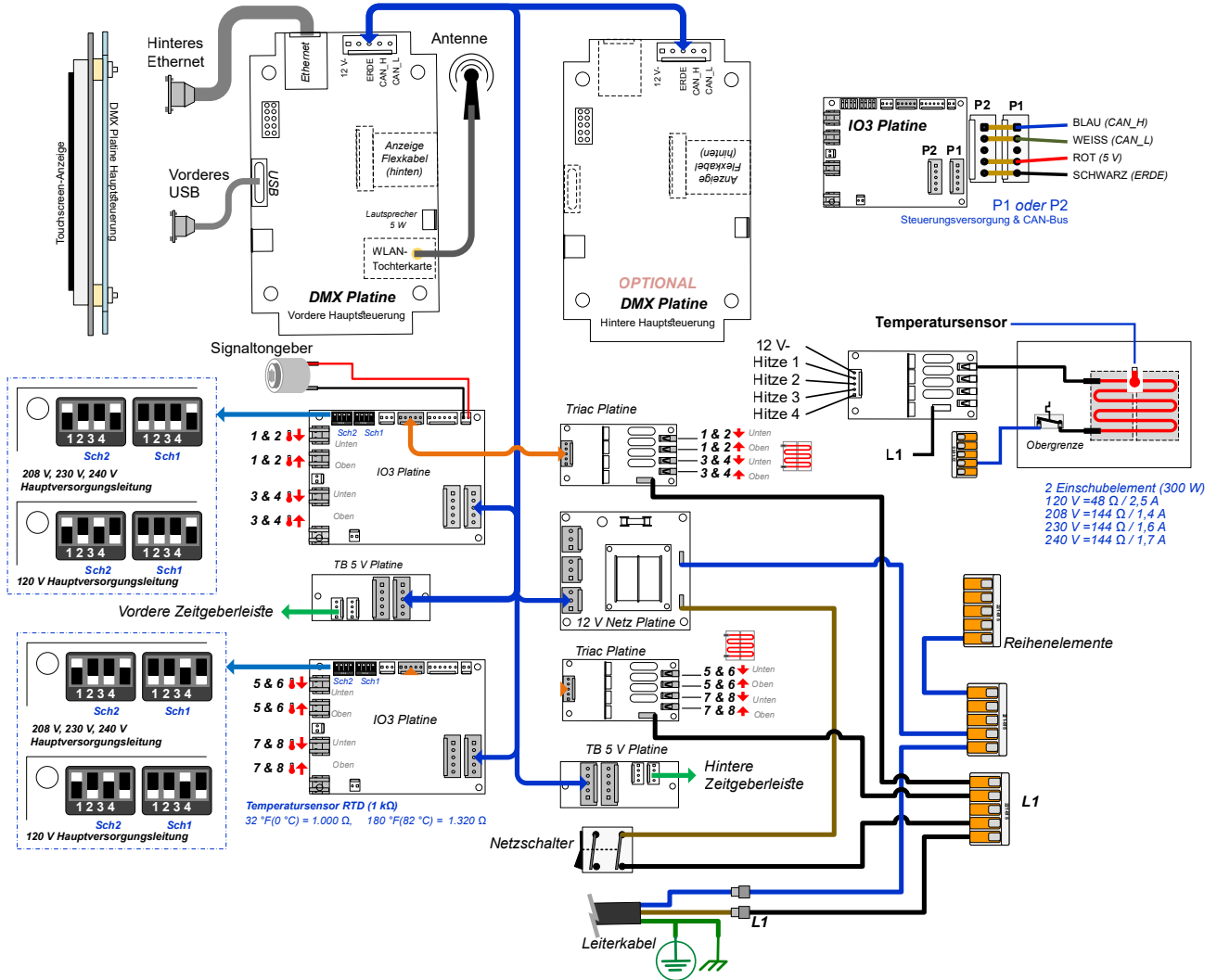
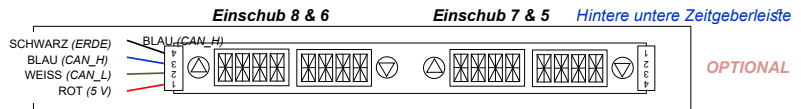
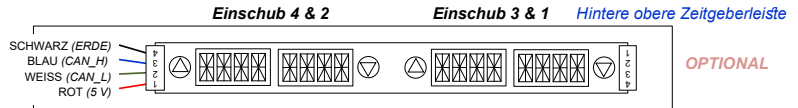
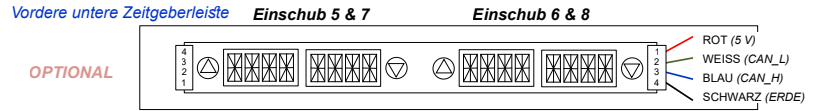
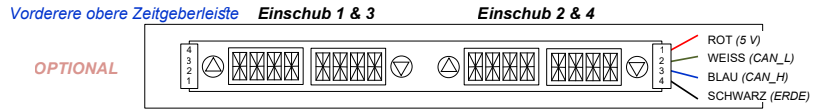
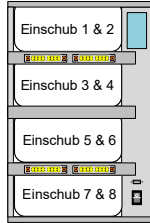


STROMLAUFPLÄNE 4X2 - OBER- & UNTERHITZE

ELC0536 Rev d

Stromlaufplan – RFHU 4x2

* Ober- & Unterhitze

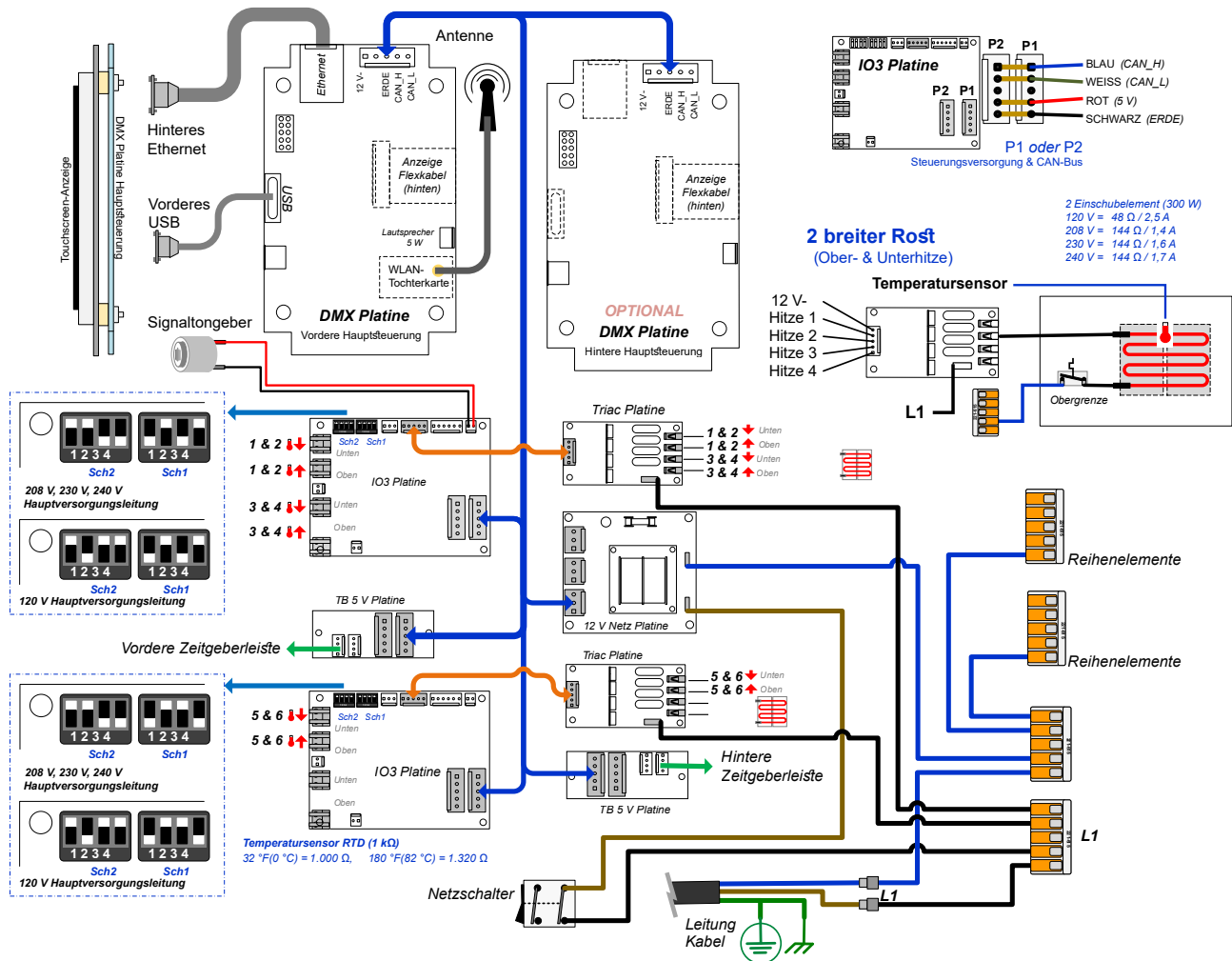
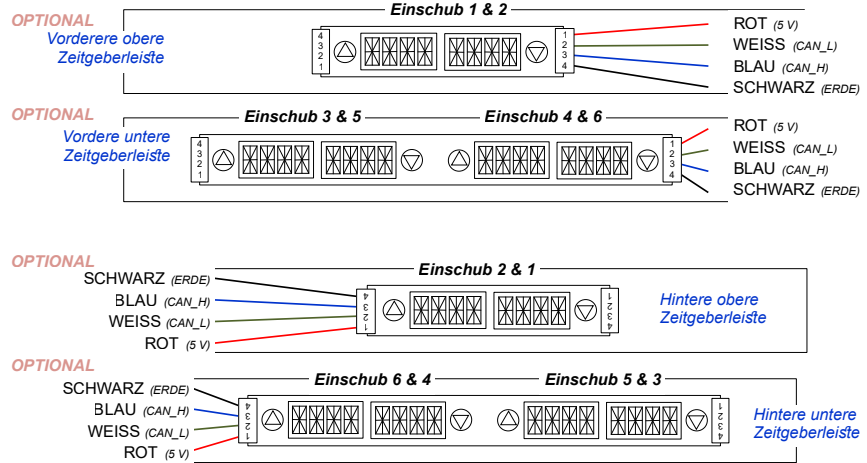
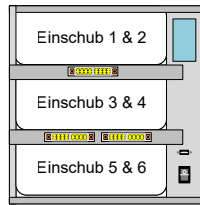


STROMLAUFPLÄNE 3X2 - OBER- & UNTERHITZE

Stromlaufplan – RFHU 3x2

* Ober- & Unterhitze

ELC0538 Rev C

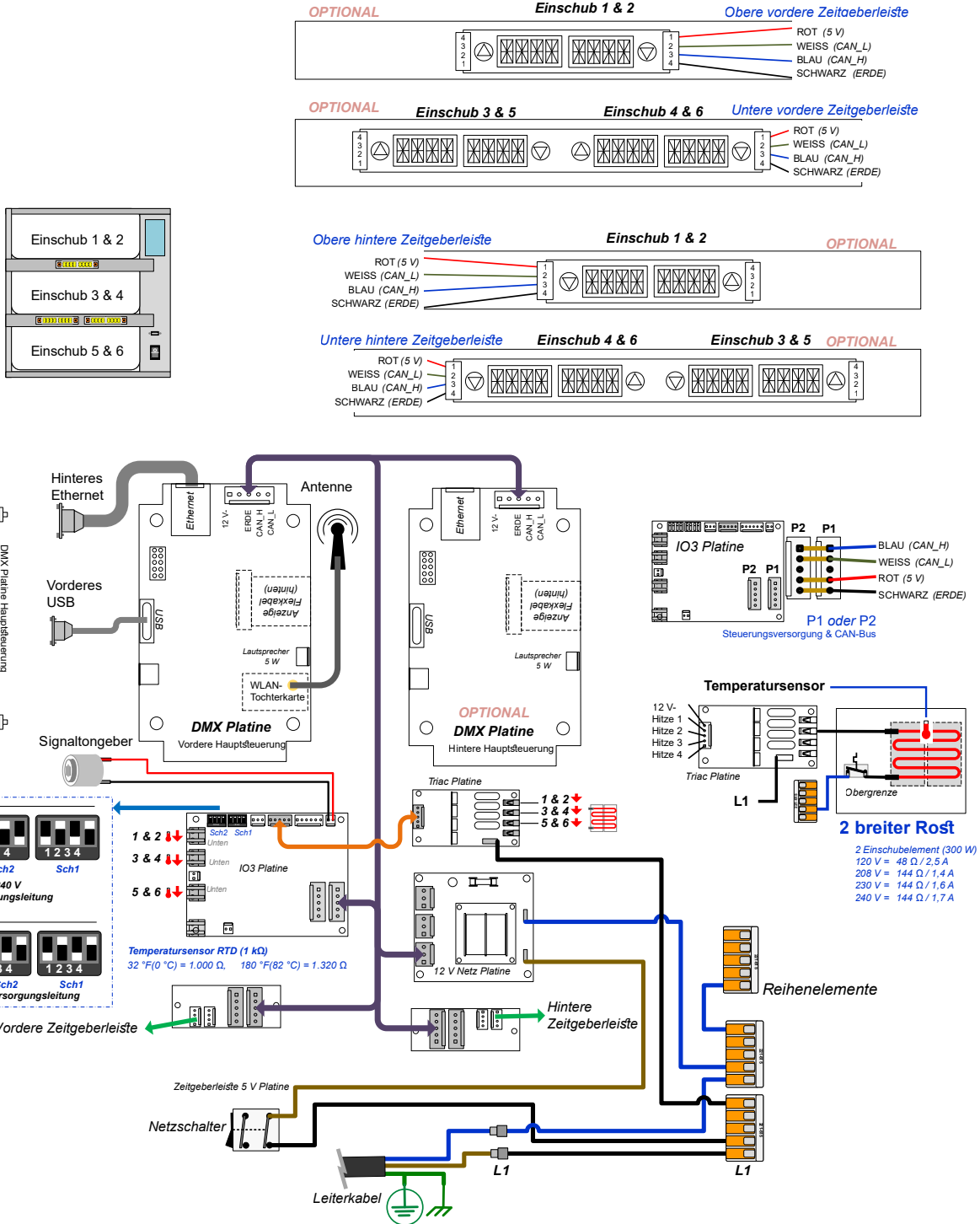


STROMLAUFPLÄNE 3X2 - NUR UNTERHITZE

ELC0540 Rev D

Stromlaufplan – RFHU 3x2

* Nur Unterhitze

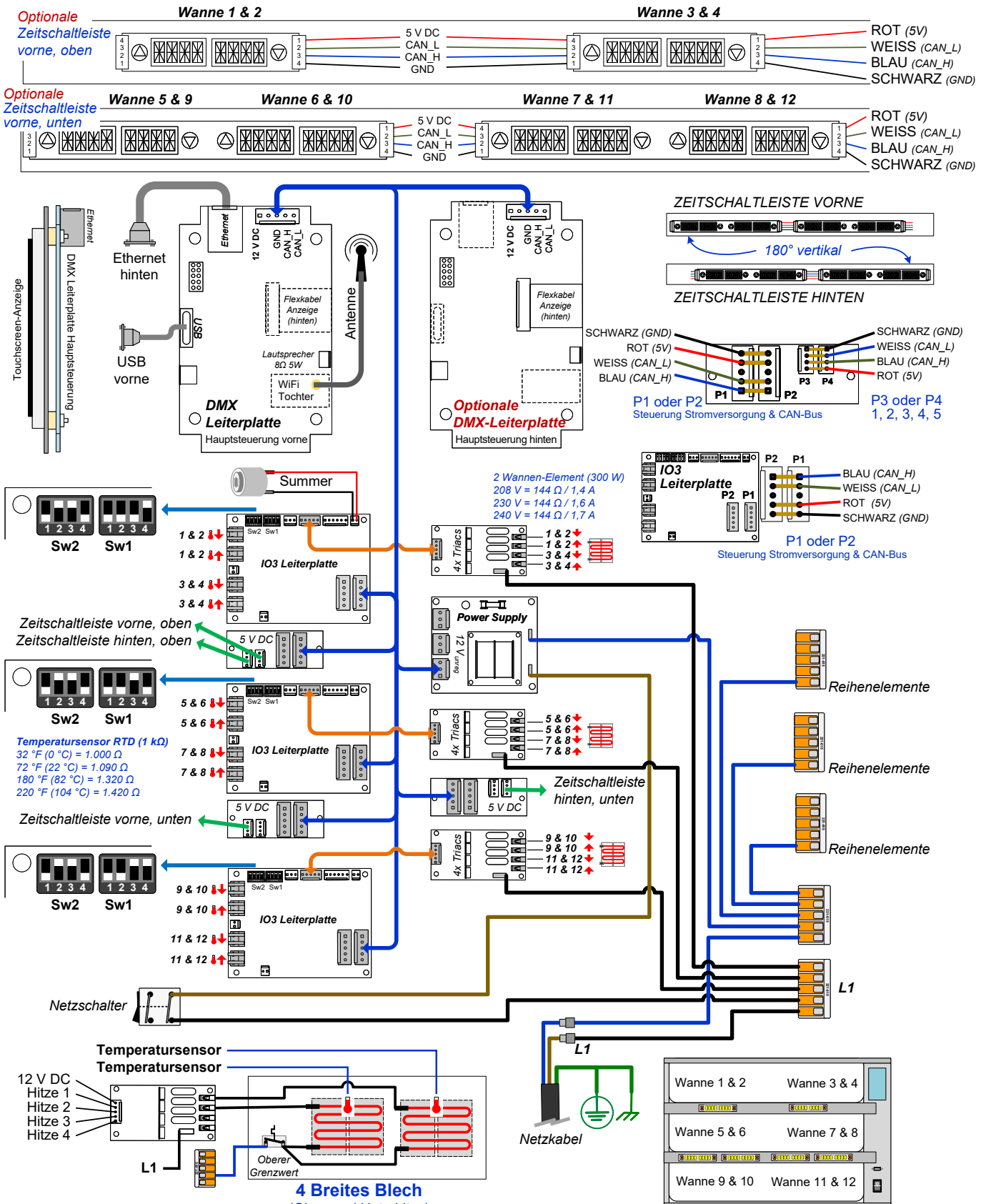


STROMLAUFPLÄNE 3X4



Verdrahtungsdiagramm RFHU 3x4

ELC0533 Rev A 4/26/2022







Duke Manufacturing Co.
2305 N. Broadway
St. Louis, MO 63102

Tel.: +1 314-231-1130
Gebührenfrei: 1-800-735-3853
Fax: +1 314-231-5074

www.dukemfg.com